Always here to help you
Toujours près pour vous aidez

Register your product and get support at / Enregistrez votre produit et profitez de l'assistance Philips

www.philips.com/welcome

HR2357



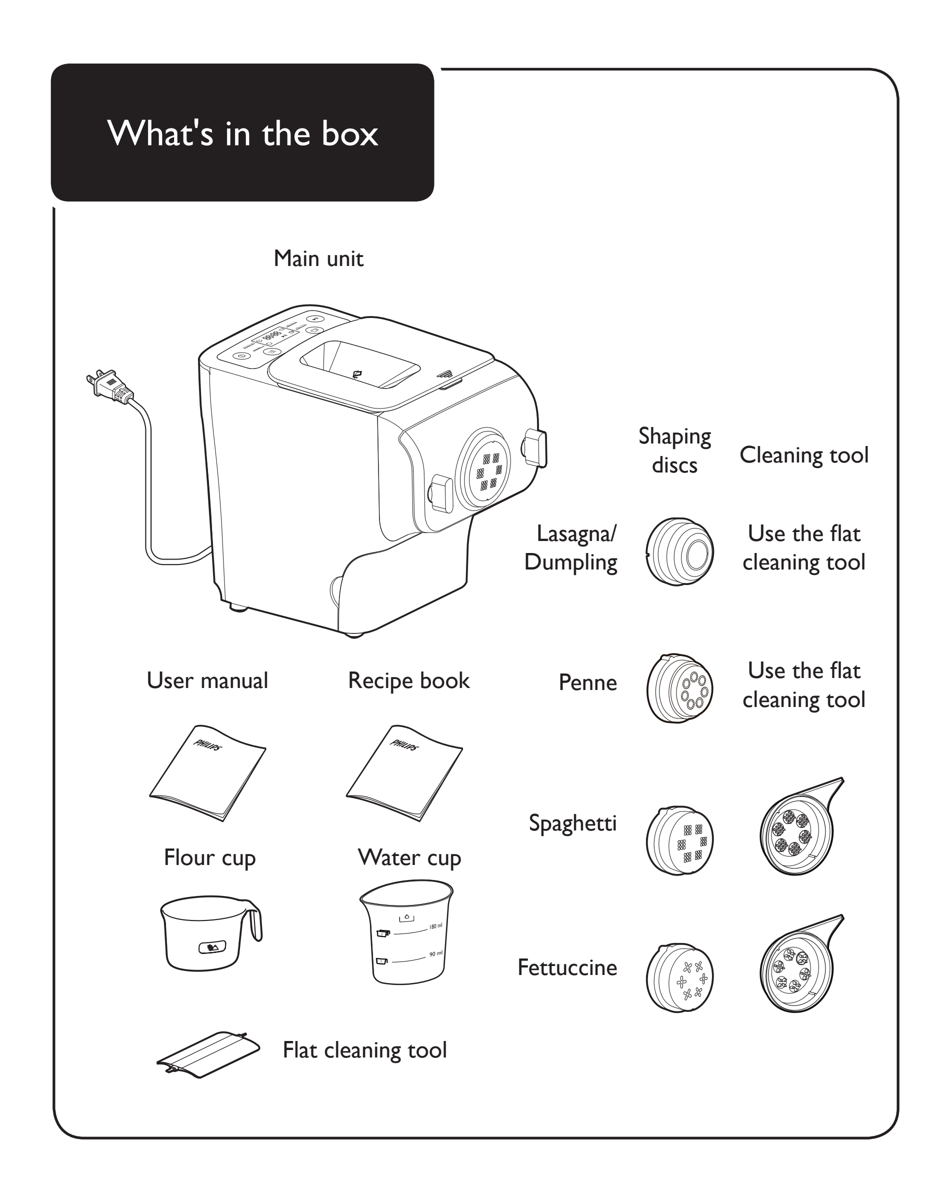


User manual /
Manual del usuario /
Guide d'utilisation



Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.Philips.com/welcome.
Read this user manual carefully before you install and use the unit. Save it for future reference.

What's in the box



Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

⚠ Warning

1. Read all instructions.
2. Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse main unit, cord or plug in water or other liquid. Remove shaping discs from Pasta Maker before washing.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
5. Do not leave the Pasta Maker unattended when in use.
6. Do not move the Pasta Maker while in operation.
7. Make sure the plug is firmly inserted into the power outlet.
8. Make sure your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. For assistance in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817.
10. Do not place any part of this appliance on, in or near a hot gas, electric, convection or microwave oven or on a hot gas or electric burner.
11. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. Do not use this appliance on an unstable or uneven surface, near the edge of a bench top, counter or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour and other substances.

⚠ Warning

15 Never connect this appliance to a timer switch or separate remote control system, to avoid a hazardous situation.

16 Ensure the ON/OFF switch has been pressed to OFF and the appliance is unplugged when not in use, if left unattended, before assembling or disassembling, cleaning or storing. Always ensure the Pasta Maker is completely assembled before inserting plug into power outlet and operating. The Pasta Maker will not operate unless properly assembled.

17 Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from appliance during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the Pasta Maker.

18 Do not place hands, fingers or utensils in the mixing bin of the appliance unless the ON/OFF switch is off, the appliance is unplugged and the motor and mixing paddle have come to a complete stop. Ensure the motor and the mixing paddle have completely stopped before disassembling, cleaning or storing.

19 Do not put your fingers or other objects into the Pasta Maker opening while it is in operation. Avoid contacting moving parts.

20 Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

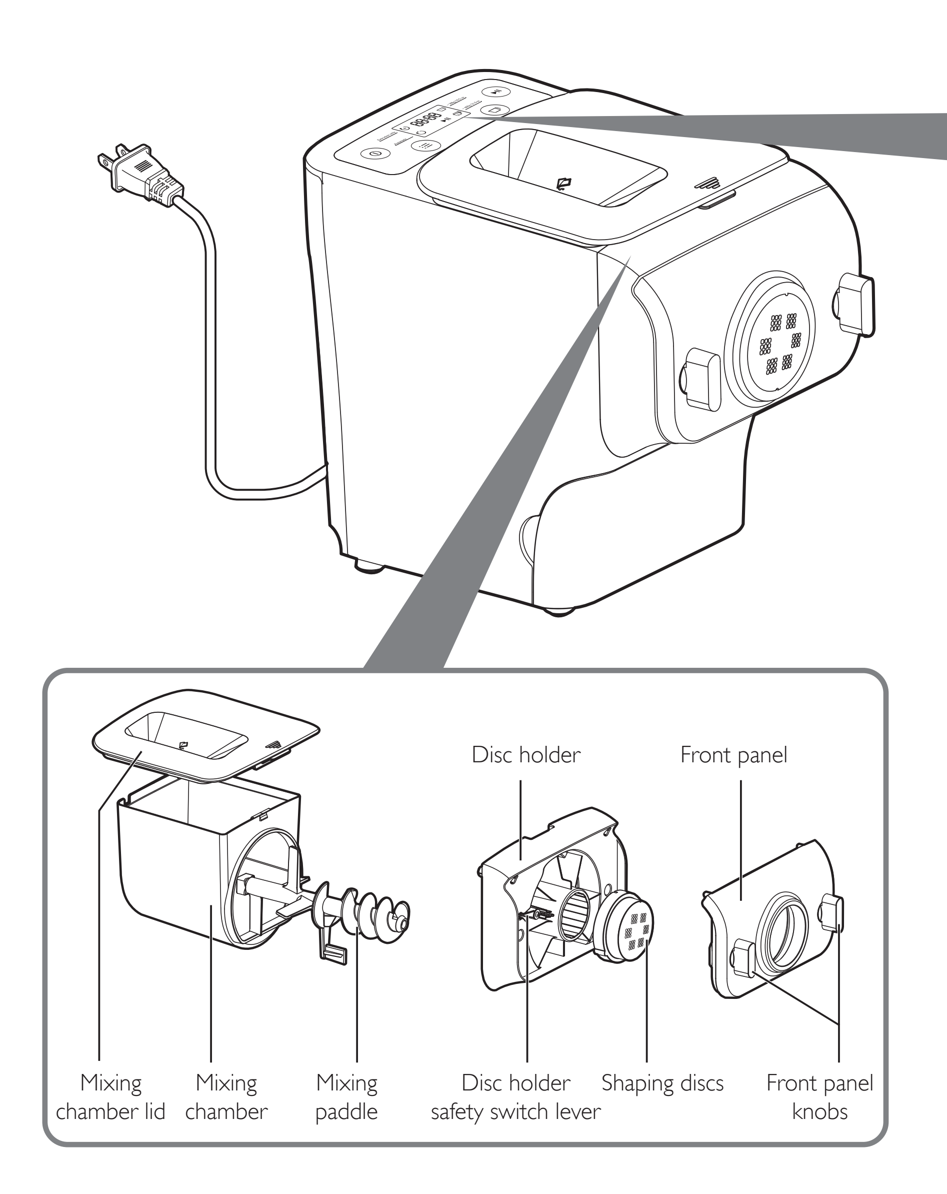
21 To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid into the safety switch.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Overview

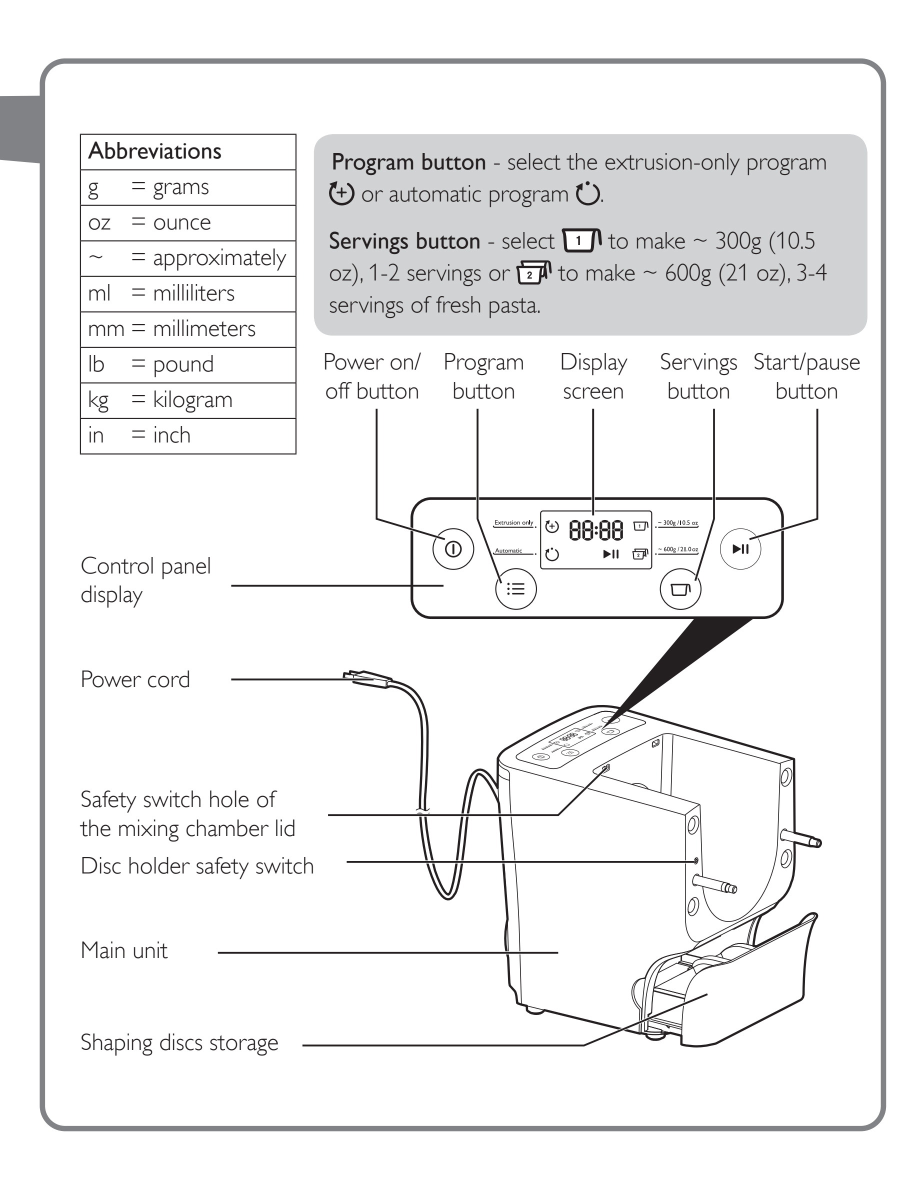


Disc holder
Front panel
Mixing chamber lid
Mixing chamber
Mixing paddle
Disc holder safety switch lever
Shaping discs
Front panel knobs

Abbreviations
g = grams
oz = ounce
~ = approximately
ml = milliliters
mm = millimeters
lb = pound
kg = kilogram
in = inch

Program button - select the extrusion-only program or automatic program.

Servings button - select 1 to make ~ 300g (10.5 oz), 1-2 servings or 2 to make ~ 600g (21 oz), 3-4 servings of fresh pasta.

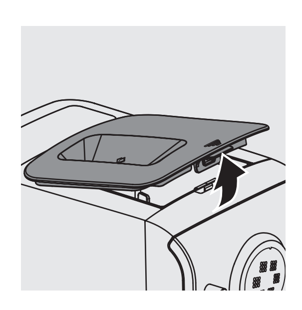


Disassembling and cleaning before first use

Important

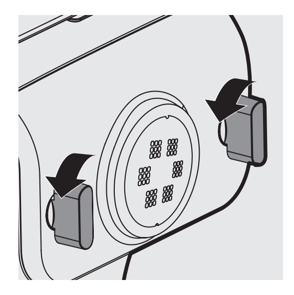
- Before using the appliance for the first time, remove and safely discard any packaging material and /or promotional labels.
- Take out all the parts and accessories, wash and thoroughly dry all parts and accessories (see "Cleaning" section).
- Do not use water to rinse or soak the main unit.
- Do not use a scourer or similar cleaners as these will scratch the plastic surface and affect the lifetime of the pasta maker.
- This appliance is intended for household use only.

1 Remove the mixing chamber lid from the appliance.

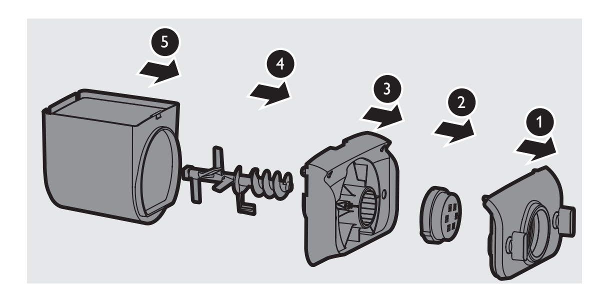


2 Loosen the front panel control knobs.

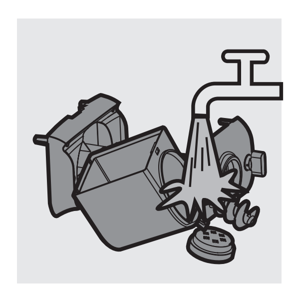
Note:
- The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.

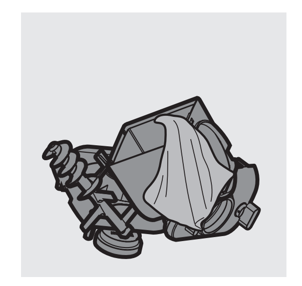


3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order.



4 Clean all detachable parts, and wipe them dry.





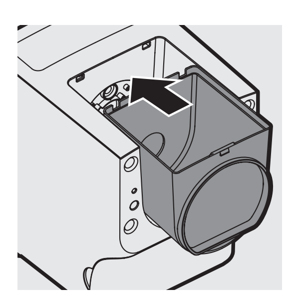
Assembling

Follow below assembling steps to install the pasta maker.

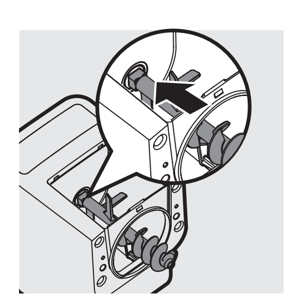
Important

- Make sure to tighten the front panel knobs during assembly.
- Make sure the appliance is not plugged in when assembling the appliance.

1 Push the mixing chamber into the appliance.



2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit.



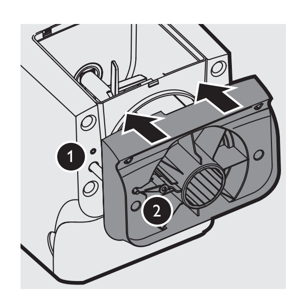
3 Attach the disc holder onto the appliance.

❶ Disc holder safety switch

❷ Disc holder safety switch lever

Note:

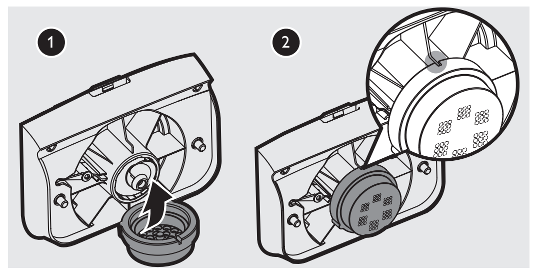
- Check that the safety switch ❶ and safety switch lever ❷ are set as shown in the illustration to the right.



4 Put the shaping disc onto the disc holder ❶ , and make sure it is firmly fixed on the disc holder ❷ .

Note:

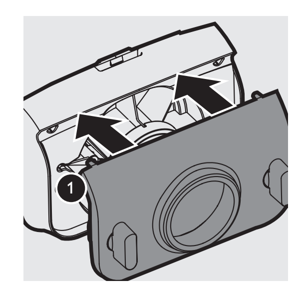
- Make sure the inner cavity of the shaping disc and disc holder is properly fitted.



5 Attach the front panel to the main unit.
❶ Disc holder safety switch lever

Note:

- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.
- The front panel is heavy. Take extra caution when assembling it.



6 Fasten the front panel control knobs.

Note:

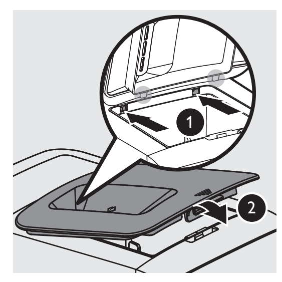
- If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, the safety switch will prevent the appliance from working.



7 Close the mixing chamber lid properly.

Note:

- If the mixing chamber lid is not properly installed, the safety switch will prevent the appliance from working.



Using the pasta maker

Important

- Make sure to follow the right order to add flour and water into the mixing chamber. Put the flour into the mixing chamber first, then place the chamber lid onto the chamber. Start the pasta maker, and then slowly pour water along the entire length of the opening in the lid.
- Never put excessive ingredients into the pasta maker. Otherwise, it will damage the appliance. The maximum amount of flour used for each batch is 500g.
- Do not put any ingredients that are 60°C / 140°F or above into the pasta maker, nor place the pasta maker in surroundings with high temperature (60°C / 140°F), for instance in a high temperature sterilization. This will deform the appliance.
- Never pour water into the mixing chamber before you place the chamber lid onto the chamber. Do not pour any liquids into the safety switch hole.
- Do not pour water into the mixing chamber before turning on the pasta maker. Follow the instruction carefully to enjoy homemade pasta.

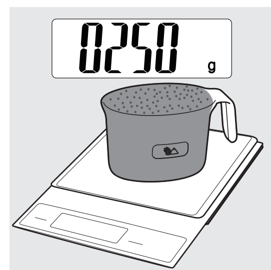
Preparing the ingredients

1 Measure one full cup of flour. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. One full cup is equivalent to 1-2 servings.

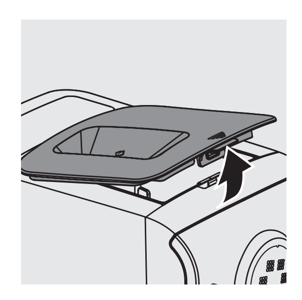


Note:
- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.

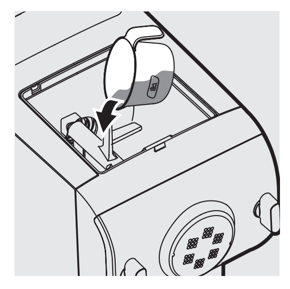
You can also use a kitchen scale to measure the flour. For instance, ~250g flour makes approximately 1-2 servings; ~500g flour makes approximately 3-4 servings of fresh pasta.



2 Remove the chamber lid.



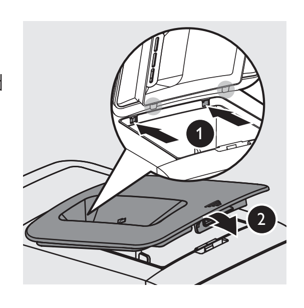
3 Pour the flour into the chamber. If you want to make 3-4 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (~500g) of flour in total.



4 Close the chamber lid properly.

Note:

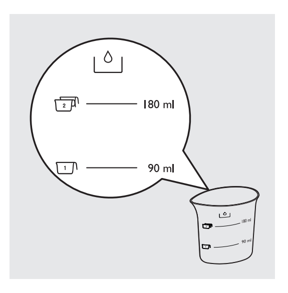
- Insert the two hooks into the appliance first ❶ , and then push the lid against the main unit ❷ .
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.



5 Use the “Pasta-making recipe table” and measure the required amount of water.

Note:

- Do not pour water into the mixing chamber before turning on the pasta maker.
- There are 2 sets of water markings on the supplied water cup. One set is for normal pasta making, and the other set is for egg pasta and other flavor pasta making.



Pasta making recipe table

For more information, you can visit www.philips.com/kitchen

Flour/water ratio table

Flour	Normal pasta	Egg pasta	Processing time	Output
	Water (marking)	Water + egg mixture (marking)		
1 flour cup (~250g)	Amount of water needed for a cup of flour (~90ml)	Amount of water + egg mixture needed for a cup of flour (~95ml)	10 minutes	~ 300g (10.5 oz) fresh pasta. This is sufficient as a main meal for 1-2 persons, or as a side dish for 4-6 persons.
2 flour cups (~500g)	Amount of water needed for 2 cups of flour (~180ml)	Amount of water + egg mixture needed for 2 cups of flour (~190ml)	15 minutes	~ 600g (21 oz) fresh pasta. This is sufficient as a main meal for 3-4 people, or as a side dish for 8-10 people.

Important

- The flour cup included with the pasta maker is not a standard 8 oz measuring cup and should not be used as such. The flour cup holds ~250g (~ 1 2/3 standard cup measure) of flour.
- The pasta recipes provided in the user manual and recipe book have been tested for success. If you experiment with or use other pasta recipes, the flour and water/egg ratios will need to be adjusted to the flour and water cup ratios included with the pasta maker. The pasta maker will not operate successfully without adjusting the new recipe accordingly.

Note:

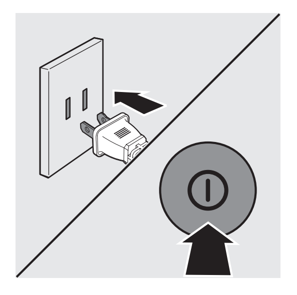
- To ensure the quality of the pasta, use gluten flour to make pasta. Follow the recommended proportion to add the ingredients.
- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio. You may adjust based on the recommended proportion.
- When making the egg pasta or vegetable pasta, make sure you whisk the egg mixture or vegetable juice evenly with the water before pouring into the chamber. When adding ingredients, make sure the ingredient is in a liquid form.
- See the recipe book provided for additional pasta and noodle recipe variations and many delicious new recipes to try.

Selecting the pasta making program

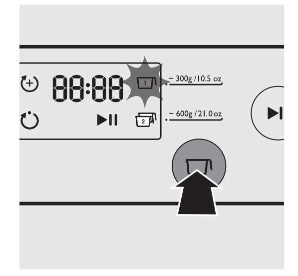
Important

- Do not select the extrusion-only program before the dough mixing is complete. Otherwise, this will damage the noodle maker and its lifetime.
- Do not disconnect the power cord before processing is complete. If you have to stop processing, press the on/off button to turn off the pasta maker and then disconnect the power cord from outlet before performing other operations.
- To better protect the lifetime of the appliance, it is recommended the continuous working time be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after a 15 minute rest.
- If you intend to use the appliance continuously, clean the shaping disc with the supplied cleaning tool each time after each pasta making session. For cleaning ease, do not soak the shaping disc directly in water.

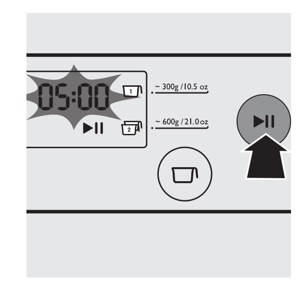
1 Connect the power plug to any 120V AC outlet. The pasta maker will sound once, and all indicators will flash once. Press the power on/off button to switch on the pasta maker.



2 Based on the amount of flour, press the servings button to select 1 to make ~ 300g (10.5 oz) or 2 to make ~ 600g (21 oz) of fresh pasta.



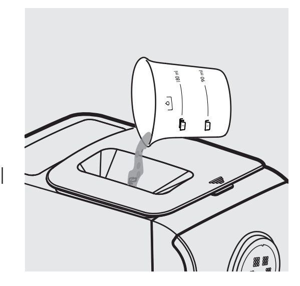
3 Press the start/pause button ⏯ to start processing, and the processing time starts to count down.



Note:

- By default, the program is set as automatic. If this is not the case, press the program button ☰ to re-select.

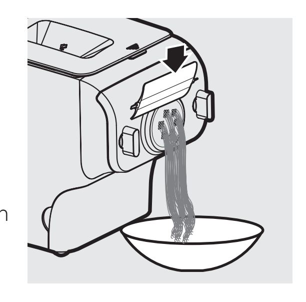
4 After the kneading starts, slowly pour in the water or water + egg mixture along the entire length of the slot in the lid.



Note:

- During dough mixing, do not add other ingredients after you have poured in the water. Otherwise, it will affect the results of the noodle texture.

5 The pasta will start extruding out after a few minutes. Place a container right under the outlet. Cut the pasta into the desired length with the supplied cleaning tool.



Note:

- If you notice the program is not set as automatic while pasta is extruding, press the start/pause button ⏯ to stop the program. Then, press the power on/off button ⏻ and disconnect the plug from the power socket. After cleaning the shaping discs, you can restart the process.
- If the ratio of liquid and flour is not correct, the extrusion will not succeed. In this case, prepare the ingredients again.
- Move the cleaning tool downwards to cut the pasta.

6 After the pasta making is complete, if you notice there is some leftover dough inside the chamber, you can press the extrusion-only button ⟳+ and press the start/pause button ⏯ for extra extrusion.

Note:

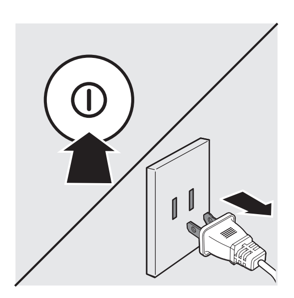
- The countdown timer of the extrusion-only program is 3 minutes.
- You may find some fine pasta threads on the pasta surface. This is normal.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.

Cleaning

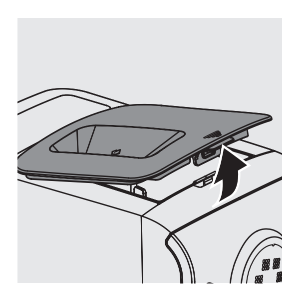
Important

- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Do not use a scourer, caustic cleaners, or abrasive cleaners (for examples, gasoline, alcohol, and propanol) to clean the appliance.
- Clean the appliance each time after use, or the appliance might not operate properly.
- Take extra caution when cleaning the appliance to avoid getting cut by any sharp edges.

1 Press the power on/off button ⓘ to turn off the pasta maker, and then disconnect the plug from the power outlet.



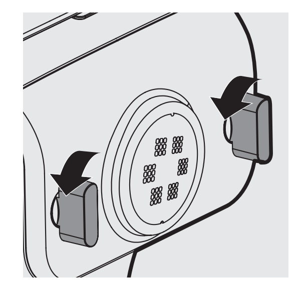
2 Remove the chamber lid from the appliance.



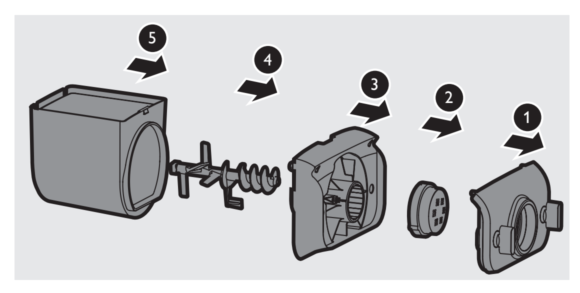
3 Loosen the front panel control knobs.

Note:

- The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.



4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order.

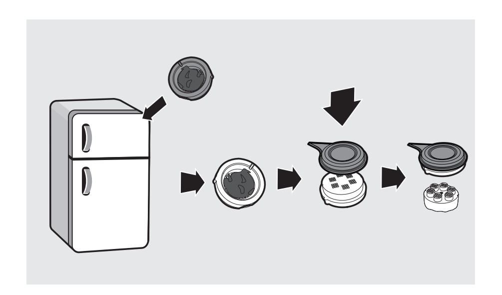


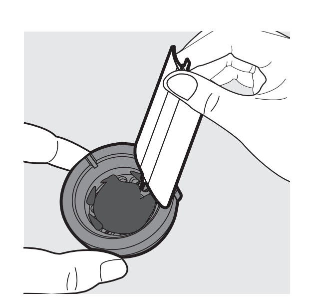
5 Use a dry cloth to clean flour residue in the hole ❶ where the mixing paddle is placed.

6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water.

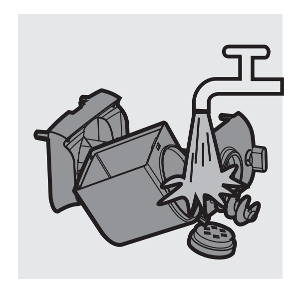
Tip:

- For the spaghetti and fettuccine shaping discs, put the shaping disc into the freezer for 2 hours. Then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.

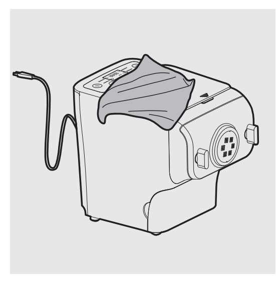




7 Clean all detachable parts.



8 Use a dry cloth to clean the main unit, control panel, and the exterior of the pasta maker.



9 Store the pasta maker in a dry, well ventilated place after use.

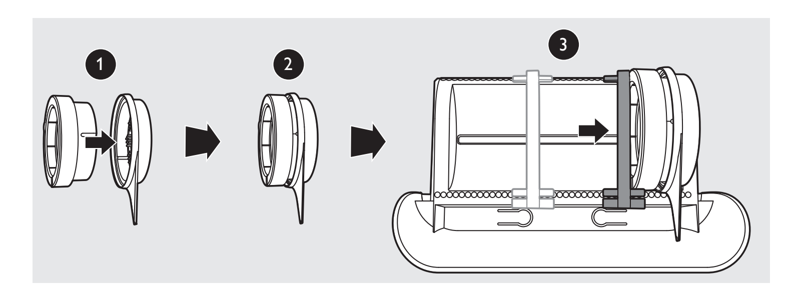
Note:

- After cleaning, make sure all parts and the shaping disc air dry thoroughly before storing. Assemble the pasta maker back for next use.

Storing the shaping discs and cleaning tools

1 Insert the shaping disc ❶ and cleaning tool ❷ together. Put ❶ and ❷ into the storage drawer. Move the sliding bar ❸ to secure the shaping discs and cleaning tools.

Make sure the cleaning tools and shaping discs are dry before putting them into the storage drawer.



Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support or in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817 for assistance.

The indicators do not light up.

- **The power plug is not connected correctly.**
  Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
- **The on/off button is not pressed.**
  Press the power on/off button ⓘ.

After pressing the start/pause button ⏯ the appliance sounds but it does not work.

- **The chamber is assembled incorrectly.**
  The shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly.
  Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly.
- **The preferred servings is not selected.**
  Make sure you have selected the servings before pressing the start/pause button.

The safety switch is triggered and the appliance suddenly stopped or suddenly restarts during the processing.

- **The front panel knob is loose.**
  Make sure the front panel is securely assembled.
- **Excessive ingredients in the pasta maker.**
  The maximum amount of flour used for each batch is 500g. If more than 500g is added, reduce the amount of flour before next batch.

During processing, the appliance stops. There is no alarm sound or flashes.

- **The pasta maker has overheated due to long continuous working time.**
  Disconnect from the power, and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes of rest.

The appliance stops during processing, then the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.

- The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.
  The dough may be too dry.
  The wrong program is selected.
  Disconnect from the power, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.

Too much leftover dough inside the chamber.

- The flour is either exposed to moisture before use, or the dough is too wet.
  Keep your flour dry during storage. Follow the user manual instructions to restart the pasta making.
- The chamber, the mixing paddle, the shaping disc are not cleaned properly before use.
  Make sure all parts are clean before use.
- The mixing paddle or the chamber is still wet.
  Make sure all parts are completely dry before use.
- Water is not added in the right order.
  The flour type is not suitable.
  Incorrect servings was selected.
  Follow the user manual instructions to make pasta.

Small amount of water is leaking out from the appliance.

- Water is added before the program starts.
  Follow the user manual instructions to add water right after the program starts.

The mixing paddle is running idle, and there is no pasta coming out.

- The ratio of the flour and water is incorrect.
  Disconnect the plug from the power socket and discard dough. Clean the pasta maker, re-measure ingredients correctly and follow the user manual instructions again to restart the pasta making.

Product information

Model	HR2357
Motor power	200W
Rated voltage	AC120V (60Hz)
Dimensions (L x W x H)	215mm x 343mm x 300mm / 8.5 in x 13.5 in x 11.8 in
Weight	7.8kg / 17.2 lb

- For rated voltage and frequency information, refer to the typeplate on the product. Product information is subject to change without prior notice.

Recycling

Do not throw away the appliance with normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.



Warranty and service

One Year Limited Warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website www.philips.com/support. THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Philips' liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

In U.S. only
Manufactured for:
Philips Consumer Lifestyle
A Division of Philips Electronics North America Corporation
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada only
Manufactured for:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

Manufactured for:
- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- Mexico: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panama: 800-8300

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips.
Para utilizar los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en www.Philips.com/welcome.
Lea este manual cuidadosamente antes de instalar y usar la unidad. Guárdelo para consultarlo en el futuro.

Contenido de la caja



Unidad principal

Manual del usuario

Libro de recetas

Taza de harina

Taza de agua

Herramienta de limpieza plana

	Discos de moldeado	Herramienta de limpieza
Lasaña/ albóndigas		Utilice la herramienta de limpieza plana
Penne		Utilice la herramienta de limpieza plana
Spaghetti		
Fettuccine		

Contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un aparato eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como: Lea atentamente este manual del usuario antes de usar el artefacto y consérvelo para realizar consultas en el futuro.

⚠ Advertencia

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de conectar el aparato a la electricidad, verifique que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato es el mismo que el voltaje local.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la unidad principal, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. Retire los discos de moldeado de la máquina para hacer pasta antes de lavarla.
4. Realice una estricta supervisión si el aparato es utilizado por niños o personas con discapacidad o en su cercanía. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
5. No deje la máquina para hacer pasta desatendida cuando esté en uso.
6. No mueva la máquina para hacer pasta cuando está funcionando.
7. Asegúrese de que el enchufe esté bien conectado en la toma de corriente.
8. Asegúrese de tener las manos secas antes de conectar el enchufe en la toma de corriente.
9. Nunca use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funciona mal, si se cayó o sufrió algún tipo de daño. Para asistencia solo en los EE. UU. o Canadá, llame al **1-866-309-8817**.
10. No coloque ninguna parte de este aparato sobre, dentro o cerca de un horno caliente a gas, eléctrico, de convección o microondas, o sobre un quemador caliente a gas o eléctrico.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. No utilice el dispositivo al aire libre.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
14. No utilice este aparato sobre una superficie inestable o irregular, cerca del borde de un tablero, de un mostrador o de una mesa. Asegúrese de que la superficie está nivelada, limpia y sin agua, harina y otras sustancias.

⚠ Advertencia

15 Para evitar situaciones de peligro, nunca conecte este aparato a un interruptor con temporizador o a un sistema de control remoto adicional.

16 Asegúrese de que el interruptor encendido/apagado está en la posición de apagado y que el aparato está desconectado cuando no lo use, lo deje desatendido, antes de armarlo, desarmarlo, o para limpiarlo o guardarlo. Asegúrese siempre de que la máquina para hacer pasta esté completamente armada antes de conectar el enchufe a la toma de corriente y utilizarla. La máquina para hacer pasta no funcionará, a menos que esté armada correctamente.

17 Mantenga manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de la máquina durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y para evitar daños a la máquina para hacer pasta.

18 No coloque manos, dedos o utensilios en el depósito de mezcla del aparato a menos que el interruptor encendido/apagado esté apagado, el aparato esté desconectado y el motor y la paleta mezcladora se hayan detenido completamente. Asegúrese de que el motor y la paleta mezcladora se hayan detenido completamente antes de desarmar, limpiar o guardar.

19 No ponga los dedos u otros objetos en la abertura de la máquina para hacer pasta mientras está funcionando. Evite tocar las partes móviles.

20 No trate de anular el mecanismo de bloqueo de la cubierta.

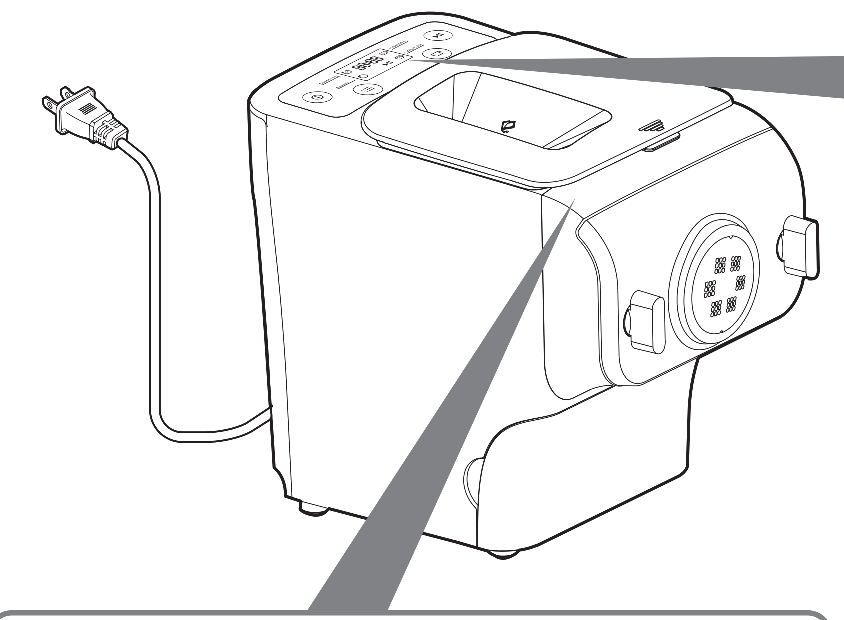
21 Para evitar cortocircuitos o descargas eléctricas, no vierta agua ni ningún líquido en el interruptor de seguridad.

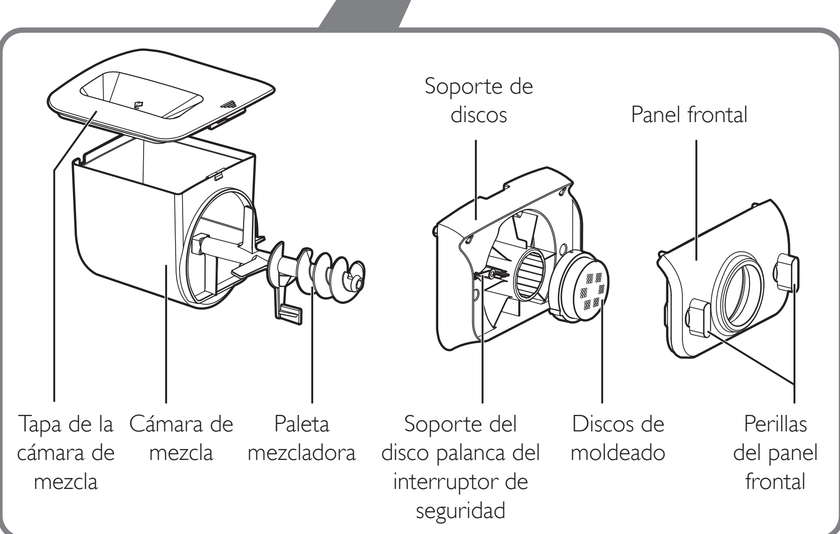
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entrará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Descripción general

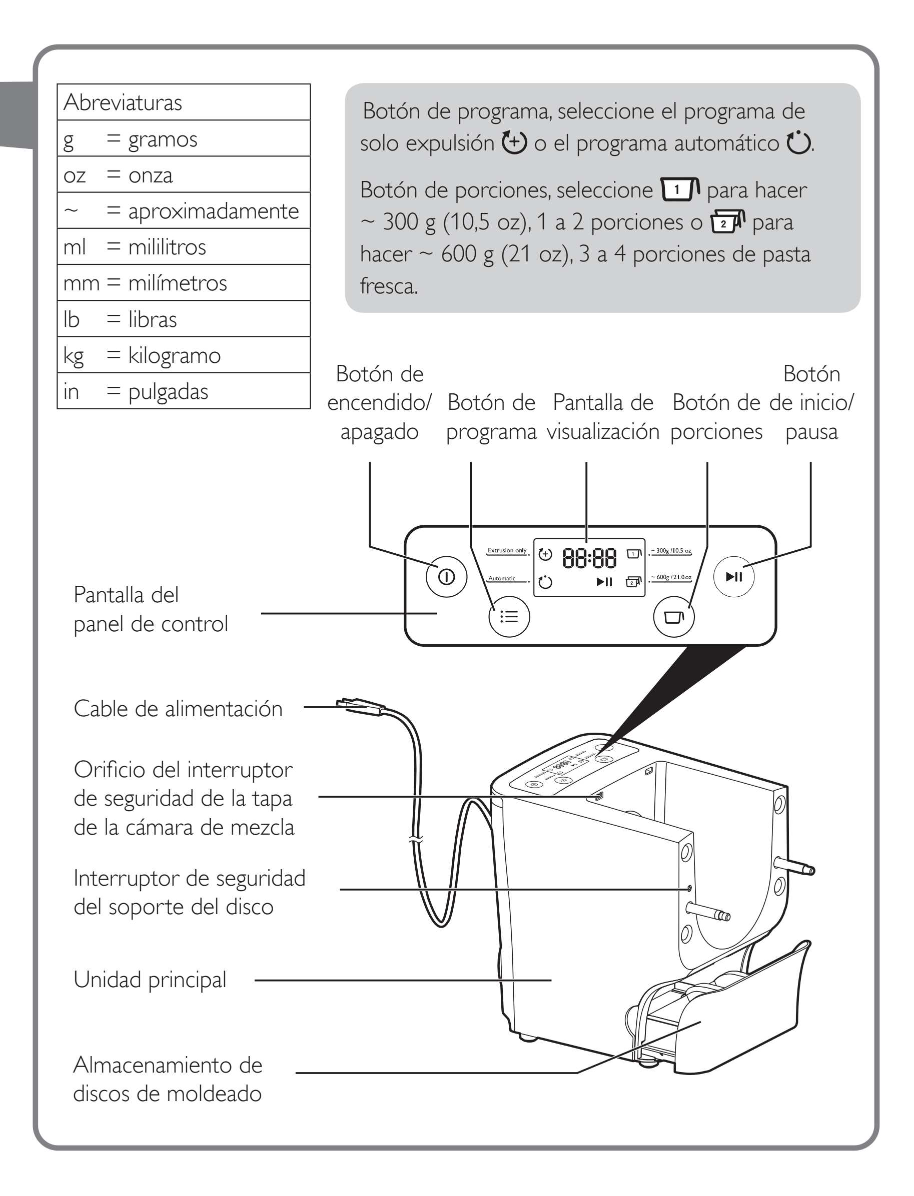




Abreviaturas
g = gramos
oz = onza
~ = aproximadamente
ml = mililitros
mm = milímetros
lb = libras
kg = kilogramo
in = pulgadas

Botón de programa, seleccione el programa de solo expulsión o el programa automático .

Botón de porciones, seleccione para hacer ~ 300 g (10,5 oz), 1 a 2 porciones o para hacer ~ 600 g (21 oz), 3 a 4 porciones de pasta fresca.

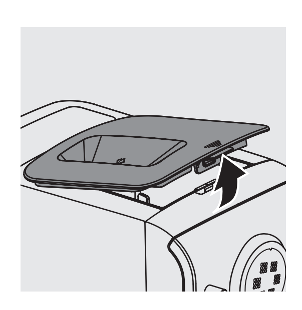


Desarmado y limpieza antes del primer uso

Importante

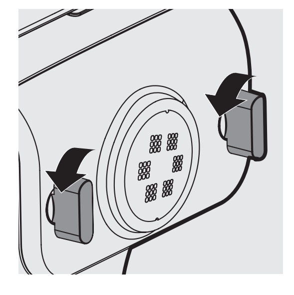
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire y deseche de forma segura todo el material de embalaje y etiquetas promocionales.
- Saque todas las piezas y accesorios, lave y seque bien todas las piezas y los accesorios (consulte la sección "Limpieza").
- No use agua para enjuagar o remojar la unidad principal.
- No utilice esponjas abrasivas o productos de limpieza similares ya que pueden rayar la superficie de plástico y afectar la vida útil de la máquina para hacer pasta.
- Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.

1 Retire la tapa de la cámara de mezcla del aparato.

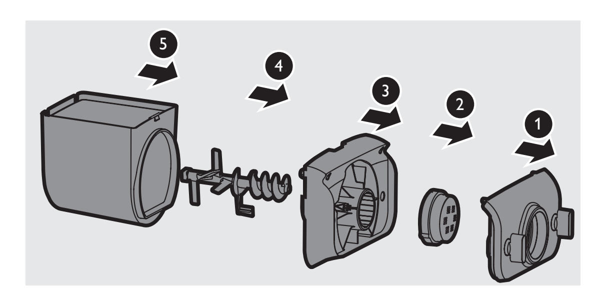


2 Suelte las perillas de control del panel frontal.

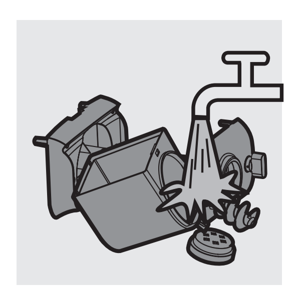
Nota:
- El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al retirarlo.

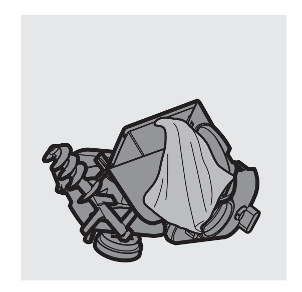


3 Desmonte el panel frontal, el disco de forma, el soporte del disco de forma, la paleta mezcladora y la cámara de mezcla en ese orden.



4 Limpie todas las piezas desmontables, y séquelas.





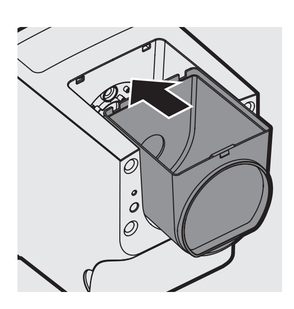
Montaje

Siga los pasos de armado a continuación para instalar la máquina para hacer pasta.

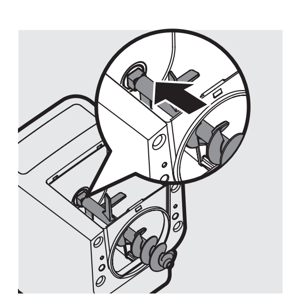
Importante

- **Asegúrese de apretar las perillas del panel frontal durante el armado.**
- **Asegúrese de que el aparato no está conectado al momento de armarlo.**

1 Empuje la cámara de mezcla dentro del aparato.



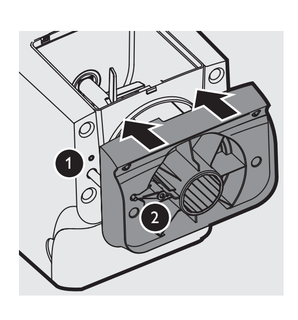
2 Apunte la paleta mezcladora hacia el orificio de la unidad principal. Inserte la paleta mezcladora hasta el fondo de la unidad principal.



3 Coloque el soporte del disco en el aparato.
❶ Interruptor de seguridad del soporte del disco

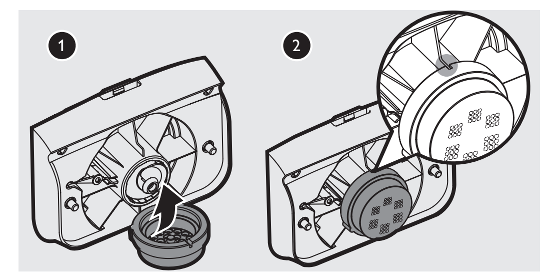
❷ Palanca del interruptor de seguridad del soporte del disco

Nota:
- Compruebe que el interruptor de seguridad ❶ y la palanca del interruptor de seguridad ❷ están como se muestra en la ilustración de la derecha.



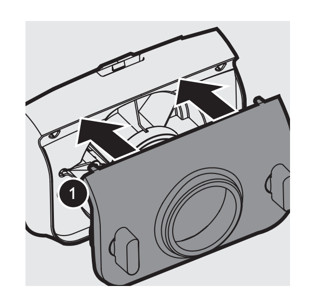
4 Coloque el disco de forma sobre el soporte del disco ❶ , y asegúrese de que está fijado firmemente en el soporte del disco ❷ .

Nota:
- Asegúrese de que la cavidad interior del soporte del disco de forma y el soporte del disco están bien colocados.



5 Coloque el panel frontal en la unidad principal.
❶ Palanca del interruptor de seguridad del soporte del disco

Nota:
- Asegúrese de que el panel frontal está completamente ajustado antes de usar el aparato.
- El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al armarlo.



6 Ajuste las perillas de control del panel frontal.

Nota:
- Si el panel frontal o el disco de forma no se arman correctamente, el interruptor de seguridad evitará que el aparato funcione.



7 Cierre la tapa de la cámara de mezcla correctamente.

Nota:
- Si la tapa de la cámara de mezcla no se instala correctamente, el interruptor de seguridad evitará que el aparato funcione.



Uso de la máquina para hacer pasta

Importante

- Asegúrese de seguir el orden correcto para agregar harina y agua en la cámara de mezcla. En primer lugar, ponga la harina en la cámara de mezcla y a continuación coloque la tapa de la cámara. Inicie la máquina para hacer pasta, luego vierta lentamente el agua por toda la abertura de la tapa.
- Nunca ponga un exceso de ingredientes en la máquina para hacer pasta. De lo contrario, se dañará el aparato. La cantidad máxima de harina que se debe utilizar para cada lote es de 500g.
- No coloque ingredientes que se encuentren a 60 °C/140 °F o más en la máquina para hacer pasta, ni coloque la máquina en ambientes con altas temperaturas (60 °C / 140 °F), por ejemplo, en un ambiente de esterilización a alta temperatura. Esto deformará el aparato.
- Nunca vierta agua en la cámara de mezcla antes de colocar la tapa de la cámara. No vierta líquidos en el orificio del interruptor de seguridad.
- No vierta agua en la cámara de mezcla antes de encender la máquina para hacer pasta. Siga las instrucciones cuidadosamente para disfrutar de pastas caseras.

Preparación de los ingredientes

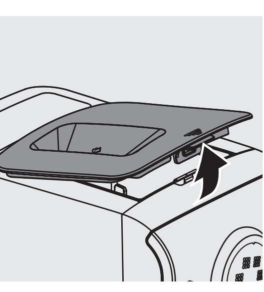
1 Mida una taza llena de harina. Raspe cualquier exceso de harina del borde de la taza con la herramienta de limpieza plana incluida. Una taza llena equivale a 1 a 2 porciones.

Nota:

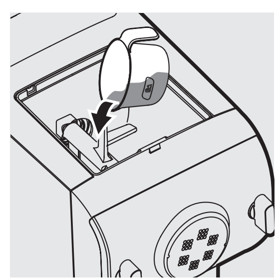
- No sacuda ni golpee la taza de harina para eliminar el exceso de harina. Esto afectará el peso de la harina.

También puede utilizar una báscula de cocina para medir la harina. Por ejemplo, ~250g de harina hacen aproximadamente 1 a 2 porciones; ~500g de harina hacen aproximadamente 3 a 4 porciones de pasta fresca.

2 Retire la tapa de la cámara.



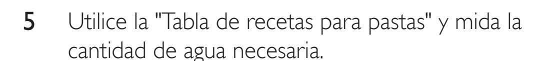
3 Vierta la harina en la cámara. Si desea hacer 3 a 4 porciones, agregue una segunda taza de harina, porque necesitará 2 tazas (~500) de harina en total.



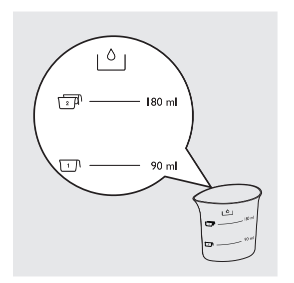
4 Cierre correctamente la tapa de la cámara.



Nota:
- En primer lugar, inserte los dos ganchos en el aparato ❶ y empuje la tapa hacia la unidad principal ❷ .
- El aparato no comenzará a trabajar si la tapa de la cámara no está bien cerrada. Si la tapa de la cámara se suelta durante el proceso de elaboración de la pasta, el aparato dejará de funcionar automáticamente.



5 Utilice la "Tabla de recetas para pastas" y mida la cantidad de agua necesaria.



Nota:
- No vierta agua en la cámara de mezcla antes de encender la máquina para hacer pasta.
- Hay 2 tipos de marcas de agua en la taza para agua que se incluye. Un tipo es para hacer pasta normal y el otro es para preparar pasta al huevo y otras pastas saborizadas.

Tabla de recetas para hacer pasta

Importante

- La taza de harina incluida con la máquina para hacer pasta no es una taza de medición estándar de 8 onzas y no debe ser utilizada como tal. La taza de harina hace ~ 250 g de harina (aproximadamente 1 2/3 de taza de medida estándar).
- Las recetas de pasta en el manual del usuario y libro de recetas han sido probadas con éxito. Si prueba o utiliza otras recetas de pasta, las proporciones de harina y agua/huevo deberán ajustarse a las proporciones de tazas de harina y agua incluidas con la máquina para hacer pasta. La máquina para hacer pasta no funcionará correctamente sin ajustarla apropiadamente a la nueva receta.

Para obtener más información, visite www.philips.com/kitchen

Tabla de proporciones de harina/agua				
Harina	Pasta normal	Pasta al huevo	Tiempo de procesamiento	Salida
	Agua (marcas)	Mezcla de agua y huevo (marcas)		
1 taza de harina (~ 250g)	Cantidad de agua necesaria para una taza de harina (~ 90 ml)	Cantidad de mezcla de agua y huevo necesaria para una taza de harina (~ 95 ml)	10 minutos	~ 300 g (10,5 oz) de pasta fresca. Esta cantidad es suficiente como plato principal para 1 a 2 personas, o como guarnición para 4 a 6 personas.
2 tazas de harina (~ 500g)	Cantidad de agua necesaria para 2 tazas de harina (~ 180 ml)	Cantidad de mezcla de agua y huevo necesaria para 2 tazas de harina (~ 190 ml)	15 minutos	~ 600 g (21 oz) de pasta fresca. Esta cantidad es suficiente como plato principal para 3 a 4 personas, o como guarnición para 8 a 10 personas.

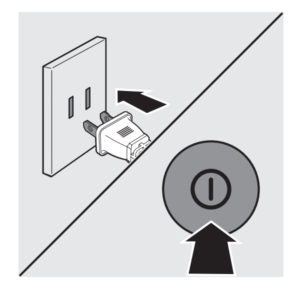
Nota:
- Para garantizar la calidad de la pasta, utilice harina de gluten. Utilice las proporciones recomendadas para agregar los ingredientes.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de distintas regiones pueden afectar la proporción harina/agua. Puede ajustar basándose en la proporción recomendada.
- Cuando cocine pasta al huevo o pasta de verduras, asegúrese de batir uniformemente la mezcla de huevo o jugo de verduras con el agua antes de verterla en la cámara. Cuando agregue los ingredientes, asegúrese de que estén en forma líquida.
- Mire el libro de recetas que se incluye para conocer otros tipos de pasta y fideos, además de varias y deliciosas recetas nuevas para probar.

Selección del programa para hacer pasta

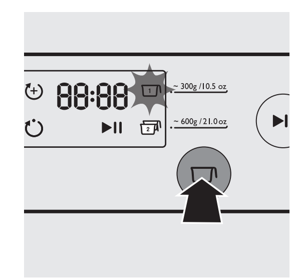
Importante

- No seleccione el programa de solo expulsión antes de que haya finalizado la mezcla de la masa. De lo contrario, se dañará la máquina de fideos y afectará su vida útil.
- No desconecte el cable de alimentación antes de que finalice el proceso. Si tiene que detener el procesamiento, pulse el botón de encendido/apagado para apagar la máquina para hacer pasta y luego desconecte el cable de alimentación del tomacorriente antes de realizar otras operaciones.
- Para proteger de mejor manera la vida útil del aparato, se recomienda que el tiempo de funcionamiento continuo sea inferior a 45 minutos. Puede volver a utilizar el aparato después de 15 minutos.
- Si tiene intención de utilizar el aparato de forma continua, limpie el disco de forma con la herramienta de limpieza incluida después de cada sesión. Para facilitar la limpieza, no sumerja directamente el disco de forma en el agua.

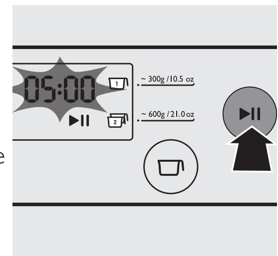
1 Conecte el enchufe de alimentación a cualquier tomacorriente de 120 V CA. La máquina para hacer pasta sonará una vez y todos los indicadores parpadearán una vez. Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.



2 Según la cantidad de harina, pulse el botón de porciones para seleccionar para hacer ~ 300 g (10,5 oz) o hacer ~ 600 g (21 oz) de pasta fresca.



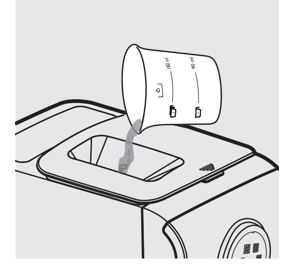
3 Pulse el botón de inicio/pausa ⏯ para iniciar el procesamiento y el tiempo de procesamiento comenzará la cuenta atrás.



Nota:

- De manera predeterminada, el programa se establece como automático. Si este no es el caso, pulse el botón de programa ☰ para volver a seleccionar.

4 Después de que comience el proceso de amasado, vierta lentamente en el agua o en la mezcla de agua y huevo por toda la abertura de la tapa.



Nota:

- Mientras mezcle la masa, no añada otros ingredientes después de verter el agua. De lo contrario, afectará los resultados de la textura de los fideos.

5 La pasta comenzará a salir después de unos minutos. Coloque un recipiente justo bajo la salida. Corte la pasta del largo que desee con la herramienta de limpieza incluida.



Nota:

- Si nota que el programa no se establece como automático, mientras sale la pasta, pulse el botón de inicio/pausa ⏯ para detener el programa. A continuación, pulse el botón de encendido/apagado ⏻ y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Una vez que limpie los discos de moldeado, puede reiniciar el proceso.
- Si la proporción de líquido y harina no es correcta, la salida de la pasta no será exitosa. En este caso, prepare los ingredientes de nuevo.
- Desplace la herramienta de limpieza hacia abajo para cortar la pasta.

6 Una vez finalizada la elaboración de la pasta, si nota que sobró un poco de pasta dentro de la cámara, puede pulsar el botón de solo expulsión ⟳ y el botón de inicio/pausa ⏯ para expulsión adicional.

Nota:

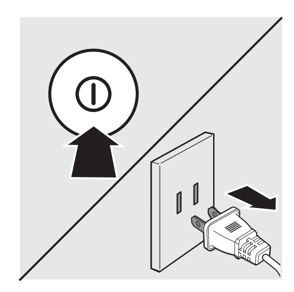
- El temporizador de cuenta atrás del programa de solo expulsión es de 3 minutos.
- Es posible que vea algunos delgados hilos de pasta en la superficie de la pasta. Esto es normal.
- El tiempo de cocción de la pasta varía según las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de porciones.

Limpieza

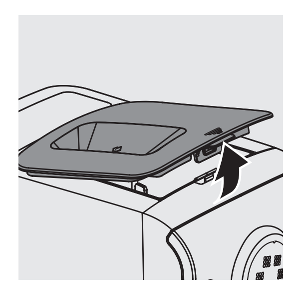
Importante

- Desconecte el aparato y desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar o desmontar el aparato.
- No sumerja la unidad principal en el agua.
- No utilice esponjas abrasivas, limpiadores cáusticos o limpiadores abrasivos (por ejemplo, gasolina, alcohol y propanol) para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato después de cada uso, de lo contrario, es posible que el aparato no funcione correctamente.
- Tenga especial cuidado al limpiar el aparato para evitar cortarse con los bordes afilados.

1 Pulse el botón de encendido/apagado ⓘ para apagar la máquina para hacer pasta y luego desconecte el enchufe de la toma de corriente.

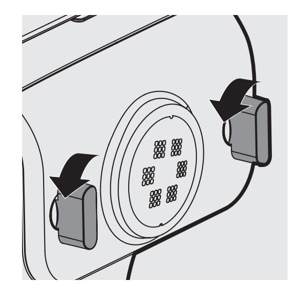


2 Retire la tapa de la cámara del aparato.

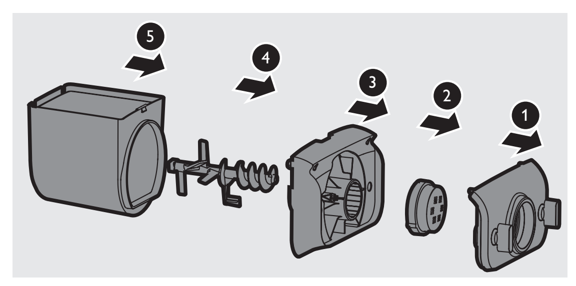


3 Suelte las perillas de control del panel frontal.

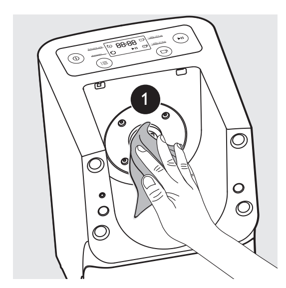
Nota:
- El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al retirarlo.



4 Desmonte el panel frontal, el disco de forma, el soporte del disco de forma, la paleta mezcladora y la cámara de mezcla en ese orden.

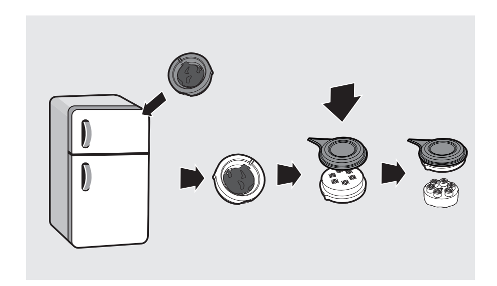


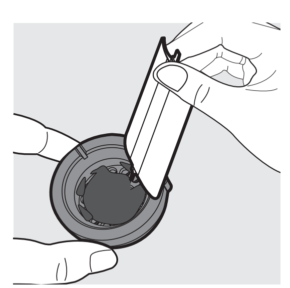
5 Utilice un paño seco para limpiar los residuos de harina del orificio ❶ donde se coloca la paleta mezcladora.



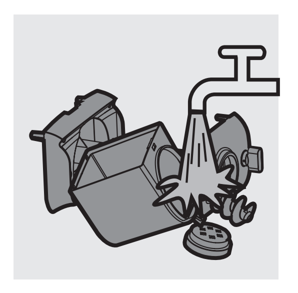
6 Limpie el disco de forma con la herramienta de limpieza incluida para eliminar los residuos de la masa. Después de eso, puede limpiarlo con agua.

Sugerencia:
- En el caso de los discos de forma para espaguetis y fettuccine, coloque el disco de moldeado en el congelador durante 2 horas. A continuación, utilice la herramienta de limpieza que corresponda para sacar la masa de los orificios.

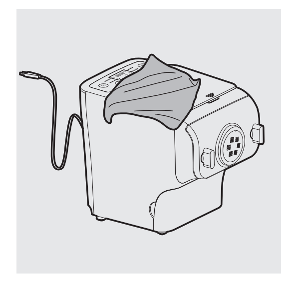




7 Limpie todas las piezas desmontables.



8 Utilice un paño seco para limpiar la unidad principal, el panel de control y el exterior de la máquina para hacer pasta.



9 Guarde la máquina para hacer pasta en un lugar seco y bien ventilado después de usarla.

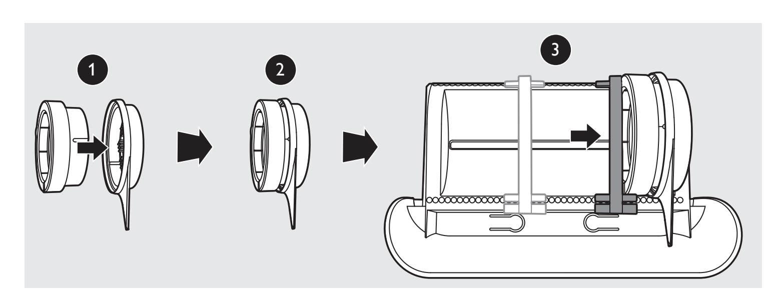
Nota:

- Después de limpiarla, asegúrese de que todas las piezas y el disco de forma se sequen al aire completamente antes de guardar el aparato. Arme la máquina para hacer pasta para usarla la próxima vez.

Almacenamiento de los discos de moldeado y las herramientas de la limpieza

1 Inserte juntos el disco de forma ❶ y la herramienta de limpieza ❷ . Coloque ❶ y ❷ en el cajón de almacenamiento. Mueva la barra de desplazamiento ❸ para ajustar los discos de moldeado y las herramientas de limpieza.

Asegúrese de que las herramientas de limpieza y los discos de moldeado están secos antes de ponerlos en el cajón de almacenamiento.



Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la información que se entrega a continuación, visite www.philips.com/support o bien, para EE.UU. o Canadá solamente, llame al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.

Los indicadores no se encienden.

- **El enchufe de alimentación no está bien conectado.**
  Compruebe que el enchufe de alimentación esté bien conectado y que la toma de corriente funciona correctamente.
- **No ha pulsado el botón de encendido/apagado.**
  Pulse el botón de encendido/apagado ⓘ.

Después de pulsar el botón de inicio/pausa ⏯ el aparato suena pero no funciona.

- **La cámara está armada de manera incorrecta.**
  El disco de forma o en el panel frontal están armados de manera incorrecta.
  Asegúrese de seguir las instrucciones del manual para ensamblar todas las piezas correctamente.
- **No se han seleccionado las porciones preferidas.**
  Asegúrese de que ha seleccionado las porciones antes de pulsar el botón de inicio/pausa.

El interruptor de seguridad se activa y el aparato se detiene o se reinicia repentinamente durante el proceso.

- **La perilla del panel frontal está suelta.**
  Asegúrese de que el panel frontal está armado de forma segura.
- **Exceso de ingredientes en la máquina para hacer pasta.**
  La cantidad máxima de harina que se utiliza para cada lote es de 500 g. Si agrega más de 500 g, reduzca la cantidad de harina antes del siguiente lote.

El aparato se detiene durante el procesamiento. No hay sonido de alarma ni parpadeos.

- **La máquina para hacer pasta se sobrecalentó debido a un largo tiempo de funcionamiento continuo.**
  Desconéctela de la electricidad y deje que se enfríe. Para proteger de mejor manera la vida útil del aparato, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 45 minutos. Puede volver a utilizar el aparato después de 15 minutos.

El aparato se detiene durante el proceso, luego los indicadores parpadean rápidamente y suena la alarma.

- La paleta mezcladora se puede bloquear con algunos objetos extraños.
  Puede que la masa esté demasiado seca.
  Se seleccionó el programa equivocado.
  Desconecte la máquina de la electricidad, limpie la máquina para hacer pasta y siga las instrucciones del manual del usuario para reiniciar la elaboración de pasta.

Hay demasiada masa sobrante dentro de la cámara.

- La harina estuvo expuesta a la humedad antes de usarla o la masa está demasiado húmeda.
  La harina se debe almacenar en un lugar seco. Siga las instrucciones del manual del usuario para volver a comenzar la elaboración de pasta.
- La cámara, la paleta mezcladora o el disco de forma no se limpiaron adecuadamente antes de usar.
  Asegúrese de que todas las partes están limpias antes de usarlas.
- La paleta mezcladora o la cámara aún están húmedas.
  Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas.
- El agua no se agregó en el orden correcto.
  El tipo de harina no es adecuado.
  Se seleccionaron las porciones incorrectas.
  Siga las instrucciones del manual del usuario para elaborar pasta.

Una pequeña cantidad de agua se filtra del aparato.

- Se agrega agua antes de que comience el programa.
  Siga las instrucciones del manual del usuario para agregar agua justo después de iniciar el programa.

La paleta mezcladora está funcionando sin material y no sale pasta.

- La proporción de la harina y el agua es incorrecta.
  Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deseche la masa. Limpie la máquina para hacer pasta, vuelva a medir los ingredientes correctamente y siga las instrucciones del manual del usuario para reiniciar la elaboración de pasta.

Información del producto

Modelo	HR2357
Potencia del motor	200 W
Voltaje nominal	120 V CA (60 Hz)
Dimensiones (largo x ancho x altura)	215 mm x 343 mm x 300mm/ 8,5 pulg x 13,5 pulg x 11,8 pulg
Peso	7,8 kg/17,2 lb

- Para obtener información sobre voltaje y frecuencia nominales, consulte la placa del modelo del producto. La información del producto está sujeta a cambios sin previo aviso.

Reciclaje

Cuando finalice la vida útil del aparato, no lo deseche junto con los residuos normales del hogar. Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente.



Garantía y servicio

Garantía limitada a un año

Philips garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un periodo de un año a partir de la fecha de compra Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para servicio al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a reparar o, a su entero criterio, remplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían dependiendo del estado, provincia o país.

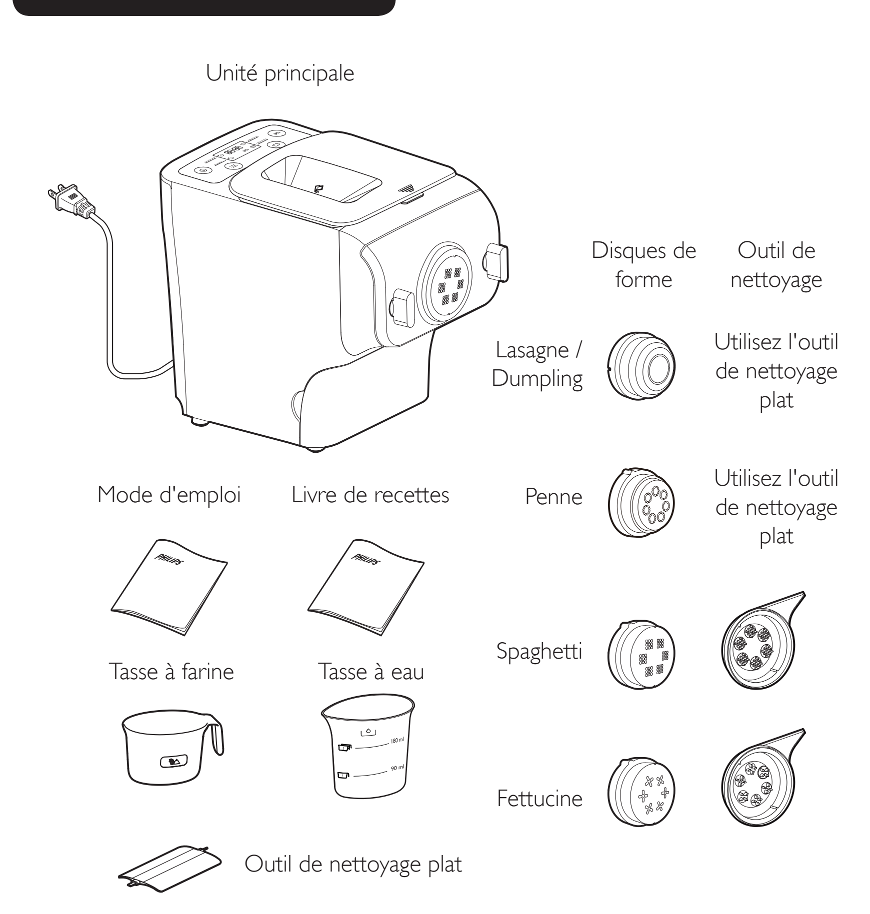
Solo en EE. UU.
Fabricado para:
Philips Consumer Lifestyle
Una división de Philips Electronics North America Corporation
P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904

Solo en Canadá
Fabricado para:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

Fabricado para:
- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300

Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue chez Philips!
Pour profiter pleinement des avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.Philips.com/welcome.
Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez-le pour un usage ultérieur.

Contenu de l'emballage



Contenu

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

⚠ Avertissement

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant de connecter l'appareil à l'alimentation, assurez-vous que la tension indiquée sur le dessous de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
3. Pour prévenir les risques d'électrocution, ne plongez pas l'unité principale, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau, ni dans aucun autre liquide. Retirez les disques de forme de la machine à pâtes avant de les nettoyer.
4. Exercez toujours une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
5. Ne laissez pas la machine à pâtes sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
6. Ne déplacez pas la machine à pâtes lorsqu'elle est en marche.
7. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise de courant.
8. Assurez-vous que vos mains sont sèches avant d'insérer la fiche dans la prise de courant.
9. Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation, la fiche de celui-ci ou toute autre partie venait à être endommagé, l'appareil est tombé ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement quel qu'il soit. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.
10. Ne placez pas toute pièce de l'appareil sur, dans ou à proximité d'un four à gaz, électrique, à convection ou à micro-ondes brûlant ou sur un brûleur à gaz ou électrique brûlant.
11. L'utilisation d'un accessoire non recommandé ou vendu par le fabricant peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ Avertissement

14 N'utilisez pas cet appareil sur une surface instable ou inégale, près du bord de la table ou du comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine et d'autres substances.

15 Ne branchez jamais l'appareil dans une minuterie ou un système de télécommande séparé, afin d'éviter toute situation dangereuse.

16 Vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt a été appuyé en position arrêt et que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, s'il est laissé sans surveillance, avant son montage ou démontage, nettoyage ou rangement. Assurez-vous toujours que la machine à pâtes est entièrement montée avant d'insérer la fiche dans la prise de courant et de l'utiliser. La machine à pâtes ne fonctionnera pas si celle-ci n'est pas bien montée.

17 Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil en fonctionnement pour réduire le risque de blessures et/ou de dommages à la machine à pâtes.

18 Ne placez pas les mains, les doigts ou des ustensiles dans la cuve de pétrissage de l'appareil, à moins que l'interrupteur marche/arrêt soit en position arrêt, que l'appareil est débranché et que le moteur et la pale de pétrissage sont en arrêt complet. Assurez-vous que le moteur et la pale de pétrissage sont complètement arrêtés avant le démontage, le nettoyage et le rangement.

19 N'insérez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'orifice de la machine à pâtes pendant qu'elle fonctionne. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

20 Ne tentez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

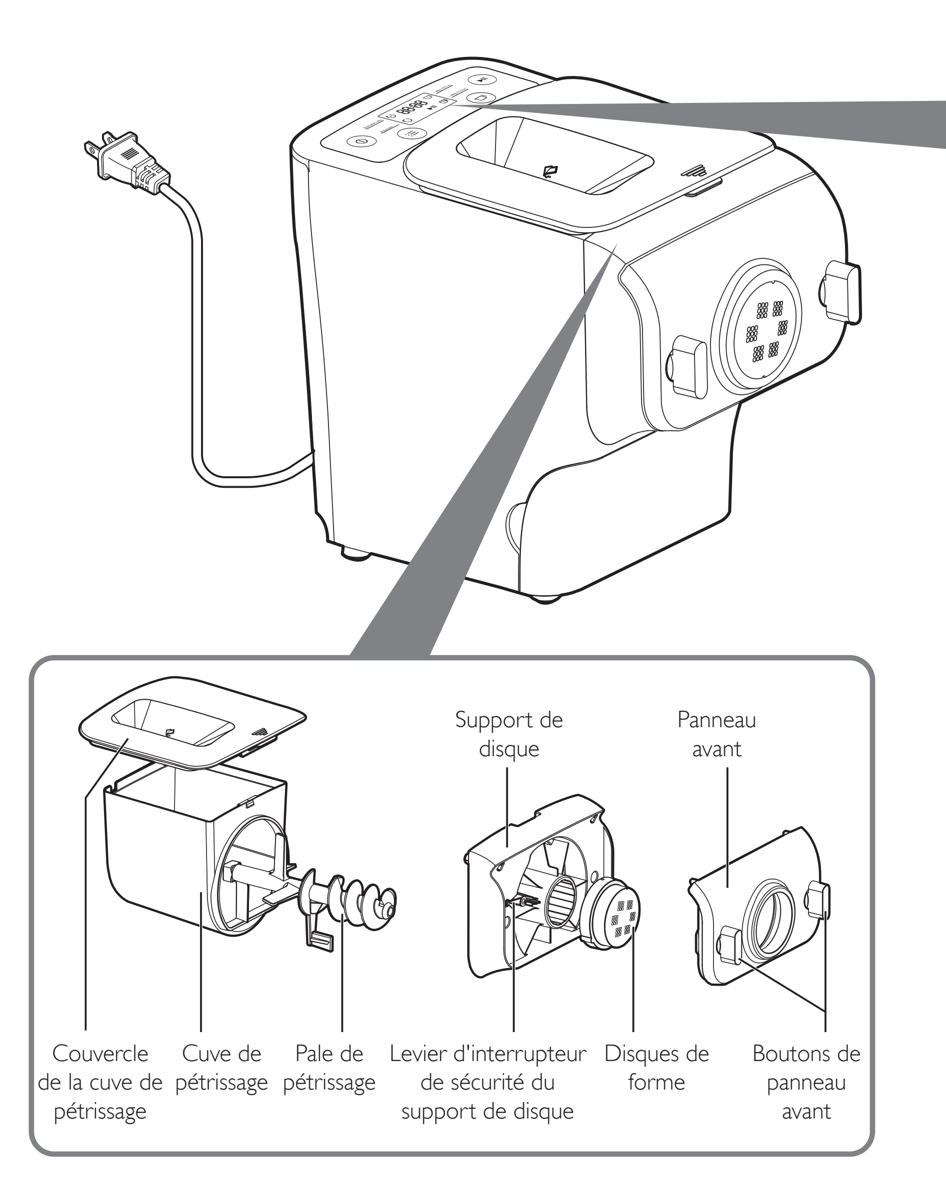
21 Pour éviter tout court-circuit ou électrocution, ne versez pas d'eau ni de liquide dans l'orifice de l'interrupteur de sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. Si la fiche n'est toujours pas compatible, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.

Aperçu

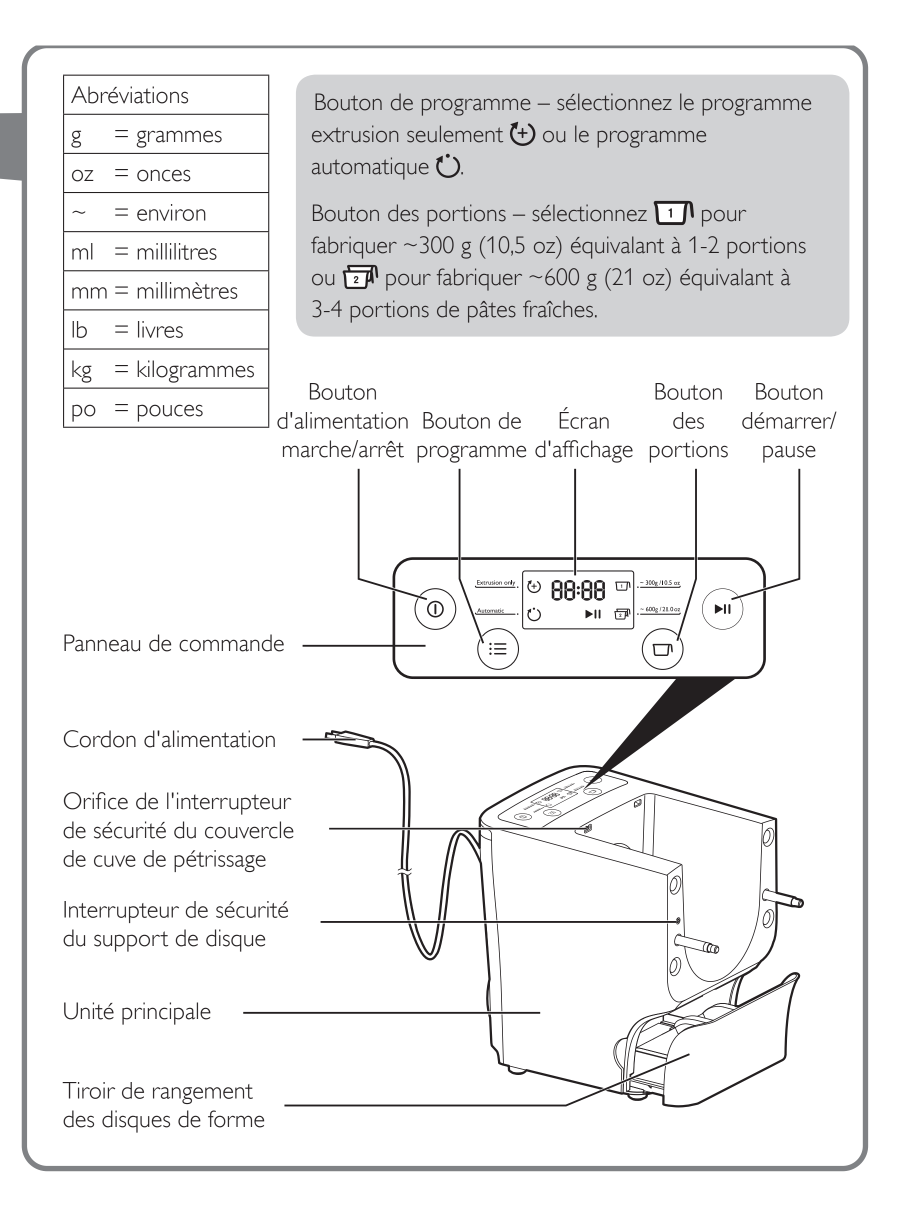


Support de disque
Panneau avant
Couvercle de la cuve de pétrissage
Cuve de pétrissage
Pale de pétrissage
Levier d'interrupteur de sécurité du support de disque
Disques de forme
Boutons de panneau avant

Abréviations
g = grammes
oz = onces
~ = environ
ml = millilitres
mm = millimètres
lb = livres
kg = kilogrammes
po = pouces

Bouton de programme – sélectionnez le programme extrusion seulement (+) ou le programme automatique.

Bouton des portions – sélectionnez [1] pour fabriquer ~300 g (10,5 oz) équivalant à 1-2 portions ou [2] pour fabriquer ~600 g (21 oz) équivalant à 3-4 portions de pâtes fraîches.

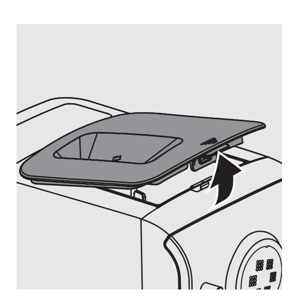


Démontage et nettoyage avant la première utilisation

Important

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez et jetez en toute sécurité tout matériau d'emballage et/ou toute étiquette promotionnelle.
- Sortez toutes les pièces et tous les accessoires, puis lavez-les et séchez-les soigneusement (consultez la section « Nettoyage »).
- N'utilisez pas d'eau pour rincer ou faire tremper l'unité principale.
- N'utilisez pas de tampon à récurer ou de nettoyants similaires, car ceux-ci endommageront la surface en plastique et affecteront la durée de vie de la machine à pâtes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

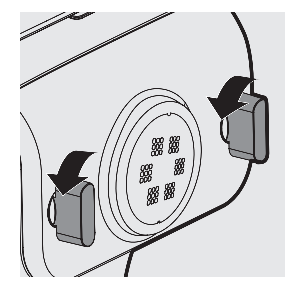
1 Retirez le couvercle de la cuve de pétrissage.



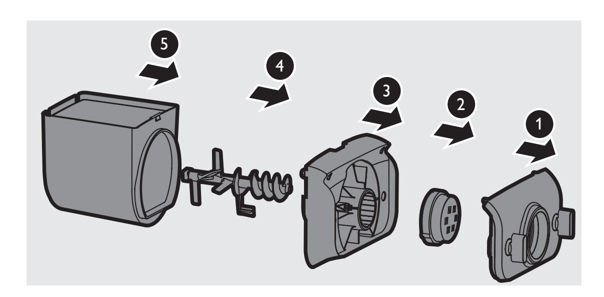
2 Desserrez les boutons de fixation du panneau avant.

Remarque :

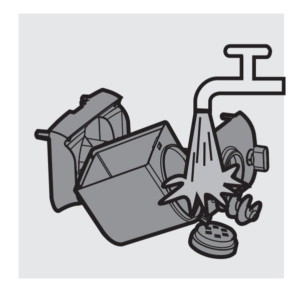
- Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de le retirer.

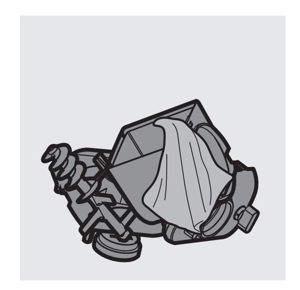


3 Démontez le panneau avant, le disque de forme, le support de disque de forme, la pale de pétrissage et la cuve de pétrissage, dans l'ordre.



4 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis essuyez-les.





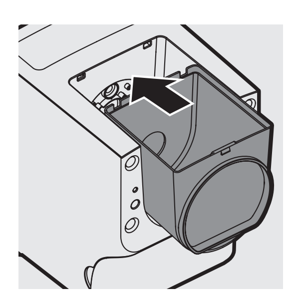
Montage

Suivez les étapes ci-dessous pour installer la machine à pâtes.

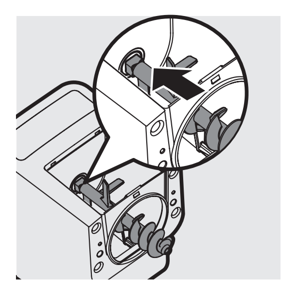
Important

- Assurez-vous de serrer les boutons de fixation du panneau avant pendant le montage.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché pendant le montage de l'appareil.

1 Poussez la cuve de pétrissage dans l'appareil.

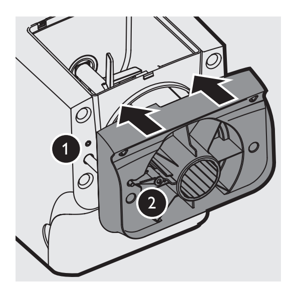


2 Orientez la pale de pétrissage vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la pale de pétrissage au complet dans l'unité principale.



3 Fixez le support de disque dans l'appareil.
❶ Interrupteur de sécurité du support de disque
❷ Levier d'interrupteur de sécurité du support de disque

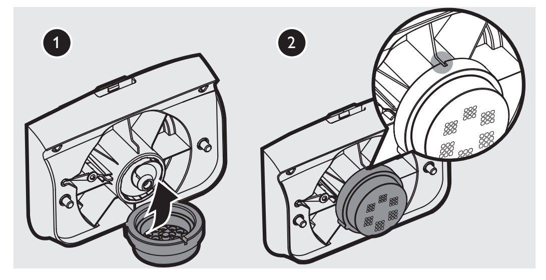
Remarque
- Vérifiez que l'interrupteur de sécurité ❶ et le levier d'interrupteur de sécurité ❷ sont alignés, comme montré dans l'illustration à droite.



4 Placez le disque de forme dans le support de disque ❶ , puis assurez-vous qu'il est fixé solidement au support de disque ❷ .

Remarque

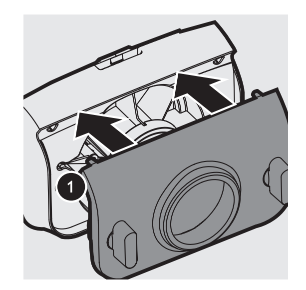
- Assurez-vous que la cavité interne du disque de forme et celle du support de disque sont correctement alignées.



5 Posez le panneau avant sur l'unité principale.
❶ Levier d'interrupteur de sécurité du support de disque

Remarques

- Assurez-vous que le panneau avant est fixé solidement avant d'utiliser l'appareil.
- Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de l'installer.



6 Serrez les boutons de fixation du panneau avant.

Remarque

- Si le panneau avant ou le disque de forme n'est pas bien monté, l'interrupteur de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.



7 Fermez bien le couvercle de la cuve de pétrissage.

Remarque

- Si le couvercle de la cuve de pétrissage n'est pas correctement installé, l'interrupteur de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.



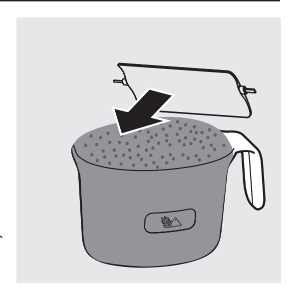
Utilisation de la machine à pâtes

Important

- Veillez suivre l'ordre approprié pour ajouter la farine et l'eau dans la cuve de pétrissage. Versez d'abord la farine dans la cuve de pétrissage, puis placez le couvercle sur la cuve. Démarrez la machine à pâtes, puis versez lentement l'eau sur toute la longueur de l'ouverture du couvercle.
- Ne versez pas un nombre d'ingrédients excessif dans la machine à pâtes, au risque d'endommager l'appareil. La quantité maximale de farine pouvant être utilisée pour chaque lot est de 500 g.
- Ne versez pas des ingrédients étant à 60 °C / 140 °F ou plus dans la machine à pâtes, et ne placez pas la machine à pâtes dans un environnement où la température est élevée (60 °C / 140 °F), par exemple de stérilisation à haute température, au risque de déformer l'appareil.
- Ne versez jamais de l'eau dans la cuve de pétrissage avant de placer le couvercle sur la cuve. Ne versez pas de liquide dans l'orifice de l'interrupteur de sécurité.
- Ne versez pas d'eau dans la cuve de pétrissage avant de mettre la machine à pâtes en marche. Suivez attentivement les instructions pour déguster des pâtes maison.

Préparation des ingrédients

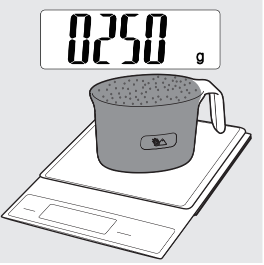
1 Mesurez une tasse de farine. Enlevez tout excédent de farine en utilisant l'outil de nettoyage plat fourni. Une tasse de farine équivaut à 1-2 portions.



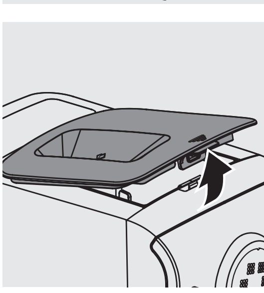
Remarque

- Ne secouez pas et ne frappez pas la tasse de farine pour enlever l'excédent de farine, au risque d'affecter la quantité de farine.

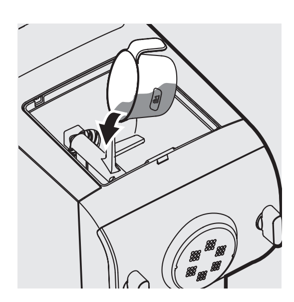
Vous pouvez aussi utiliser une balance de cuisine pour mesurer la farine. Par exemple, ~250 g de farine équivaut à 1-2 portions; ~500 g de farine équivaut à environ 3-4 portions de pâtes fraîches.



2 Retirez le couvercle de la cuve.



3 Versez la farine dans la cuve. Pour préparer 3-4 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine, car vous aurez besoin de 2 tasses (~500 g) de farine au total.

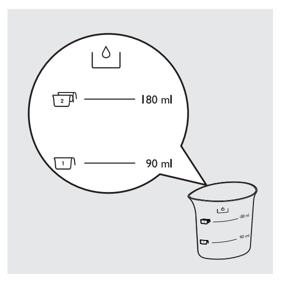


4 Fermez bien le couvercle de la cuve.



Remarques
- Insérez d'abord les deux crochets dans l'appareil ❶ , puis poussez le couvercle contre l'unité principale ❷ .
- L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé. Pendant le processus de fabrication de pâtes, si le couvercle de la cuve devient lâche, l'appareil s'arrêtera automatiquement de fonctionner.

5 Consultez le « Tableau des recettes de fabrication des pâtes » et mesurez la quantité d'eau requise.



Remarques
- Ne versez pas d'eau dans la cuve de pétrissage avant de mettre la machine à pâtes en marche.
- La tasse à eau fournie comporte 2 repères. Le premier repère doit être utilisé pour la fabrication de pâtes ordinaires, alors que le deuxième repère est pour la fabrication de pâtes aux œufs et d'autres saveurs de pâtes.

Tableau des recettes de fabrication des pâtes

Important

- La tasse à farine incluse avec la machine à pâtes n'est pas une tasse à mesurer standard de 8 oz et ne doit pas être utilisée en tant que tel. La tasse à farine peut contenir ~250 g (~1 2/3 de tasse à mesurer standard) de farine.
- Les recettes de pâtes fournies dans le mode d'emploi et le livre de recettes ont été testées pour en assurer le succès. Si vous expérimentez avec ou utilisez d'autres recettes de pâtes, les quantités de farine et d'eau/œufs devront être rajustées selon les quantités de farine et d'eau indiquées pour la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement sans rajustement de toute nouvelle recette en conséquence.

Pour plus d'information, visitez le site www.philips.com/kitchen.

Tableau des quantités de farine et d'eau				
Farine	Pâtes ordinaires	Pâtes aux œufs	Temps de préparation	Résultat
	Eau (repère)	Mélange d'eau et d'œufs (repère)		
1 tasse de farine (~250 g)	Quantité d'eau requise pour une tasse de farine (~90 ml)	Quantité de mélange d'eau et d'œufs pour 1 tasse de farine (~95 ml)	10 minutes	~300 g (10,5 oz) de pâtes fraîches. Cette quantité est suffisante pour 1-2 personnes (repas principal) ou 4-6 personnes (plat d'accompagnement).
2 tasses de farine (~500 g)	Quantité d'eau requise pour 2 tasses de farine (~180 ml)	Quantité de mélange d'eau et d'œufs pour 2 tasses de farine (~190 ml)	15 minutes	~600 g (21 oz) de pâtes fraîches. Cette quantité est suffisante pour 3-4 personnes (repas principal) ou 8-10 personnes (plat d'accompagnement).

Remarques

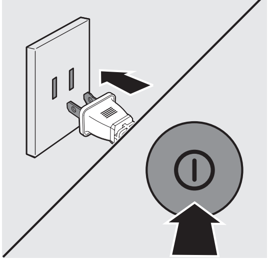
- Pour garantir la qualité des pâtes, utilisez de la farine de gluten. Suivez les proportions recommandées pour l'ajout des ingrédients.
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients provenant de différentes régions peuvent affecter les quantités de farine et d'eau. Vous pouvez rajuster en fonction de la proportion recommandée.
- Lorsque vous fabriquez des pâtes aux œufs ou des pâtes aux légumes, assurez-vous de bien fouetter le mélange aux œufs ou aux légumes et l'eau avant de le verser dans la cuve. Lorsque vous ajoutez des ingrédients, assurez-vous que ceux-ci sont sous forme liquide.
- Consultez le livre de recettes fourni pour des variantes de recettes de pâtes et de nouilles additionnelles et plusieurs nouvelles recettes savoureuses à essayer.

Sélection du programme de fabrication de pâtes

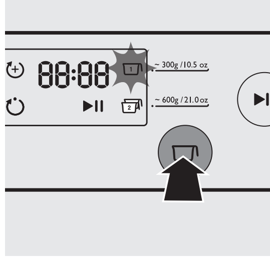
Important

- Ne sélectionnez pas le programme extrusion seulement avant que le pétrissage de la pâte soit terminé, au risque d'endommager l'appareil et de réduire sa durée de vie.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant la fin du processus. Si vous devez arrêter le processus, appuyez sur le bouton d'alimentation marche/arrêt ⓪ pour éteindre la machine à pâtes, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant d'effectuer toute autre opération.
- Afin de mieux protéger la durée de vie de l'appareil, on recommande un temps de fonctionnement continu inférieur à 45 minutes. Vous pouvez redémarrer l'appareil après une pause de 15 minutes.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en continu, nettoyez le disque de forme en utilisant l'outil de nettoyage fourni après chaque session de fabrication de pâtes. Pour faciliter le nettoyage, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.

1 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120 V c.a. La machine à pâtes émet une tonalité, puis tous les voyants clignotent une fois. Appuyez sur le bouton d'alimentation marche/arrêt ⓪ pour mettre la machine à pâtes en marche.



2 Selon la quantité de farine ajoutée, appuyez sur le bouton des portions et choisissez 1 pour fabriquer ~300 g (10,5 oz) ou 2 ~600 g (21 oz) de pâtes fraîches.

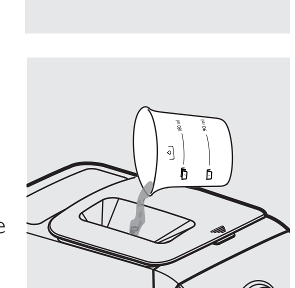


3 Appuyez sur le bouton démarrer/pause ⏯ pour lancer le processus et le compte à rebours du processus.

Remarque

- Par défaut, le programme automatique est sélectionné. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur le bouton de programme ☰ pour le sélectionner.

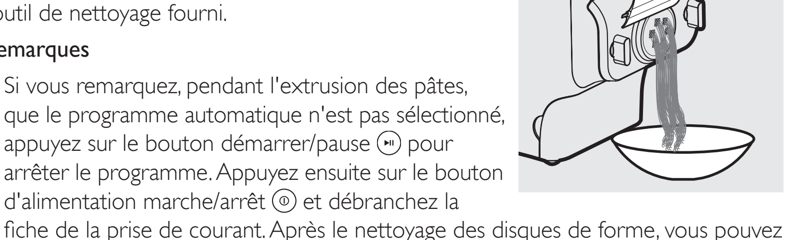
4 Une fois le pétrissage commencé, versez lentement l'eau ou le mélange d'eau et d'œufs sur toute la longueur de l'orifice du couvercle.



Remarque

- Au cours de pétrissage de la pâte, n'ajoutez pas d'autres ingrédients après avoir versé l'eau, au risque d'affecter la texture des pâtes.

5 L'extrusion des pâtes commence après quelques minutes. Placez un récipient sous la sortie. Coupez les pâtes à la longueur souhaitée avec l'outil de nettoyage fourni.



Remarques

- Si vous remarquez, pendant l'extrusion des pâtes, que le programme automatique n'est pas sélectionné, appuyez sur le bouton démarrer/pause ⏯ pour arrêter le programme. Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation marche/arrêt ⓘ et débranchez la fiche de la prise de courant. Après le nettoyage des disques de forme, vous pouvez redémarrer le processus.
- Si les quantités de liquide et de farine ne sont pas correctes, l'extrusion échouera. Dans ce cas, préparez à nouveau les ingrédients.
- Déplacez l'outil de nettoyage vers le bas pour couper les pâtes.

6 Une fois la fabrication terminée, si vous remarquez un reste de pâte dans la cuve de pétrissage, appuyez sur le bouton d'extrusion seulement ⊕, puis appuyez sur le bouton démarrer/pause ⏯ pour une extrusion additionnelle.

Remarques

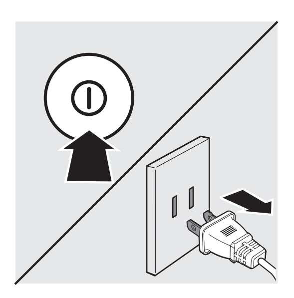
- La durée du compte à rebours du programme d'extrusion seulement est de 3 minutes.
- Il est possible que la surface des pâtes comporte des motifs fins. Ce phénomène est normal.
- Le temps de cuisson des pâtes varie en fonction des préférences personnelles, des formes de pâtes et du nombre de portions.

Nettoyage

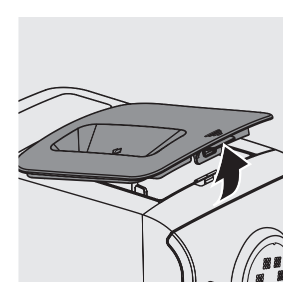
Important

- Coupez l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou de démonter cet appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez pas de tampon à récurer, de nettoyants caustiques ou de nettoyants abrasifs (par exemple, essence, alcool et propanol) pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, ou l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
- Prenez des précautions supplémentaires pendant le nettoyage de l'appareil pour éviter les coupures par les arêtes vives.

1 Appuyez sur le bouton d'alimentation marche/arrêt ⓘ pour éteindre la machine à pâtes, puis débranchez la fiche de la prise de courant.



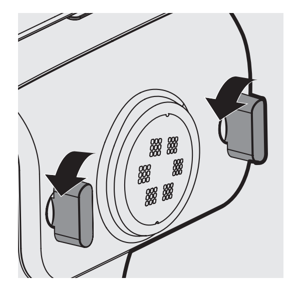
2 Retirez le couvercle de la cuve de pétrissage.



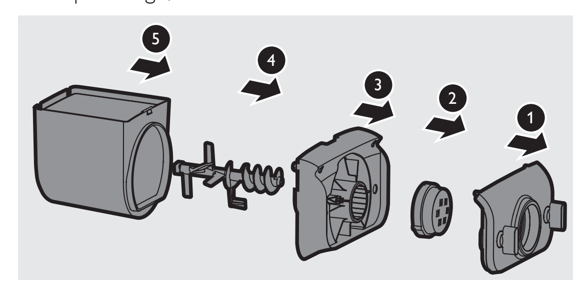
3 Desserrez les boutons de fixation du panneau avant.

Remarque

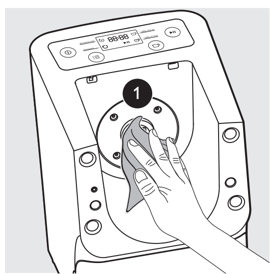
- Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de le retirer.



4 Démontez le panneau avant, le disque de forme, le support de disque de forme, la pale de pétrissage et la cuve de pétrissage, dans l'ordre.



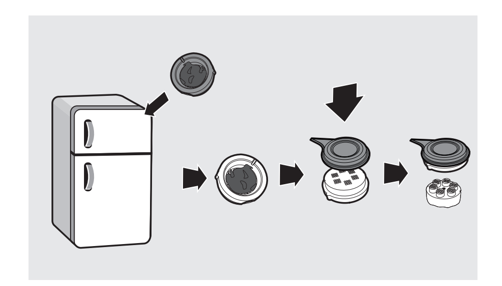
5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine dans l'orifice ❶ où la pale de pétrissage est placée.

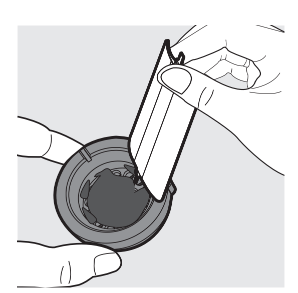


6 Nettoyez le disque de forme en utilisant l'outil de nettoyage fourni pour enlever les résidus de pâte. Une fois terminé, utilisez de l'eau pour nettoyer l'unité principale.

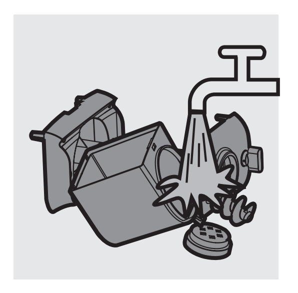
Suggestion

- Pour les disques de forme spaghetti et fettucine, placez ceux-ci au congélateur pendant 2 heures. Utilisez ensuite l'outil de nettoyage correspondant pour sortir la pâte des trous.

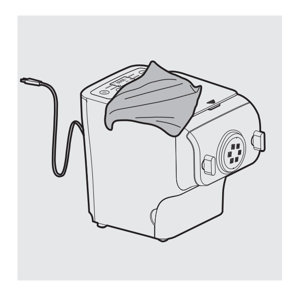




7 Nettoyez toutes les pièces amovibles.



8 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'unité principale, le panneau de commande et l'extérieur de la machine à pâtes.



9 Rangez la machine à pâtes dans un endroit sec et bien ventilé après l'utilisation.

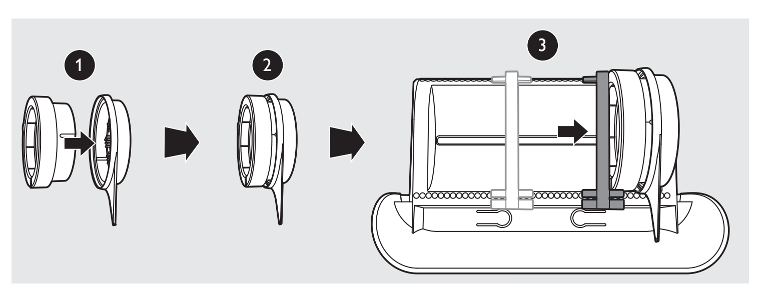
Remarque

- Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces et les disques de forme ont séché entièrement à l'air avant de les ranger. Assemblez la machine à pâtes pour la prochaine utilisation.

Rangement des disques de forme et des outils de nettoyage

1 Insérez le disque de forme ❶ dans l'outil de nettoyage ❷ . Placez l'ensemble (❶ et ❷) dans le tiroir de rangement. Déplacez la barre coulissante ❸ pour immobiliser les disques de forme et outils de nettoyage.

Assurez-vous que les disques de forme et les outils de nettoyage sont secs avant de les ranger dans le tiroir de rangement.



Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en utilisant les renseignements ci-dessous, rendez-vous sur le site Web www.philips.com/support ou, aux États-Unis et Canada seulement, composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide.

Les voyants ne s'allument pas.

- **La fiche du cordon d'alimentation n'est pas bien branchée.**
  Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement branché et que la prise fonctionne correctement.
- **Le bouton d'alimentation marche/arrêt n'a pas été appuyé.**
  Appuyez sur le bouton d'alimentation marche/arrêt ⓘ.

Après avoir appuyé sur le bouton démarrer/pause ⏯, l'appareil émet une tonalité, mais ne fonctionne pas.

- **La cuve n'a pas été montée correctement.**
  Le disque de forme ou le panneau avant n'est pas monté correctement.
  Veuillez suivre le mode d'emploi pour monter correctement toutes les pièces.
- **Le nombre de portions requis n'est pas sélectionné.**
  Assurez-vous d'avoir sélectionné le nombre de portions désiré avant d'appuyer sur le bouton démarrer/pause.

L'interrupteur de sécurité s'est déclenché et l'appareil s'est soudainement arrêté ou a redémarré soudainement pendant le processus.

- **Les boutons du panneau avant sont lâches.**
  Assurez-vous que le panneau avant est bien monté.
- **Quantité excessive d'ingrédients dans la machine à pâtes.**
  La quantité maximale de farine pouvant être utilisée pour chaque lot est de 500 g. Si vous avez versé plus de 500 g, réduisez la quantité de farine avant le prochain lot.

Au cours du processus, l'appareil s'arrête. Aucune alarme ne retentit, et aucun voyant ne clignote.

- **La machine à pâtes a surchauffé en raison d'un temps de fonctionnement continu prolongé.**
  Coupez l'alimentation, puis laissez la machine à pâtes refroidir. Afin de mieux protéger la durée de vie de l'appareil, le temps de fonctionnement continu de l'appareil doit être inférieur à 45 minutes. Vous pouvez redémarrer l'appareil après une pause de 15 minutes.

L'appareil s'arrête pendant le processus, puis les voyants clignotent rapidement, et l'alarme retentit.

- **La pale de pétrissage est peut-être bloquée par des objets étrangers.**
  La pâte est peut-être trop sèche.
  Le mauvais programme est sélectionné.
  Coupez l'alimentation, nettoyez la machine à pâtes, puis suivez les instructions du mode d'emploi pour redémarrer la fabrication de pâtes.

Reste de pâte excessif à l'intérieur de la cuve.

- **La farine a été exposée à l'humidité avant l'utilisation ou la pâte est trop humide.**
  Gardez votre farine sèche pendant son rangement. Suivez les instructions du mode d'emploi pour reprendre la fabrication de pâtes.
- **La cuve, la pale de pétrissage et le disque de forme ne sont pas nettoyés correctement avant l'utilisation.**
  Assurez-vous que toutes les pièces sont propres avant l'utilisation.
- **La pale de pétrissage ou la cuve est encore humide.**
  Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches avant l'utilisation.
- **L'eau n'est pas ajoutée dans le bon ordre.**
  Le type de farine ne convient pas.
  Un nombre de portions incorrect a été sélectionné.
  Suivez les instructions du mode d'emploi pour fabriquer des pâtes.

Une petite quantité d'eau fuit de l'appareil.

- **L'eau est ajoutée avant le lancement du programme.**
  Suivez les instructions du mode d'emploi pour ajouter l'eau après le lancement du programme.

La pale de pétrissage tourne à vide et aucune pâte ne sort de l'appareil.

- **Les quantités de farine et d'eau sont incorrectes.**
  Débranchez la fiche de la prise de courant et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez à nouveau les ingrédients et suivez les instructions du mode d'emploi pour reprendre la fabrication de pâtes.

Information sur le produit

Modèle	HR2357
Puissance du moteur	200 W
Tension nominale	120 V c.a. (60 Hz)
Dimensions (L x l x h)	215 mm x 343 mm x 300 mm / 8,5 po x 13,5 po x 11,8 po
Poids	7,8 kg / 17,2 lb

- Pour les renseignements sur la tension et la fréquence nominales, reportez-vous à la plaque signalétique sur le produit. Les renseignements sur le produit sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Recyclage

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères; déposez-le plutôt dans un endroit prévu à cet effet afin qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.



Garantie et service

Garantie limitée d'un an

Philips garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant un an à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site www.philips.com/support. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. La responsabilité de Philips se limite à la réparation ou, à son entière discrétion, au remplacement du produit. Philips décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induits, lorsque la loi l'autorise. La présente garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi, auxquels peuvent s'ajouter des droits qui varient selon les États ou les provinces.

États-Unis seulement
Fabriqué pour :
Philips Consumer Lifestyle
Une division de Philips Electronics North America Corporation
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada seulement
Fabriqué pour :
Philips Electronics Ltée.
281 Hillmount Road
Markham (Ontario) L6C 2S3

Fabriqué pour :
– Colombie : 01-800-700-7445
– Costa Rica : 0800-507-7445
– République dominicaine : 1-800-751-2673
– Équateur : 1-800-10-1045
– El Salvador : 800-6024
– Guatemala : 1-800-299-0007
– Honduras : 8002-791-9273
– Mexique : 01800504 6200
– Nicaragua : 1-800-507-0018
– Panama : 800-8300



4241 210 1718 1